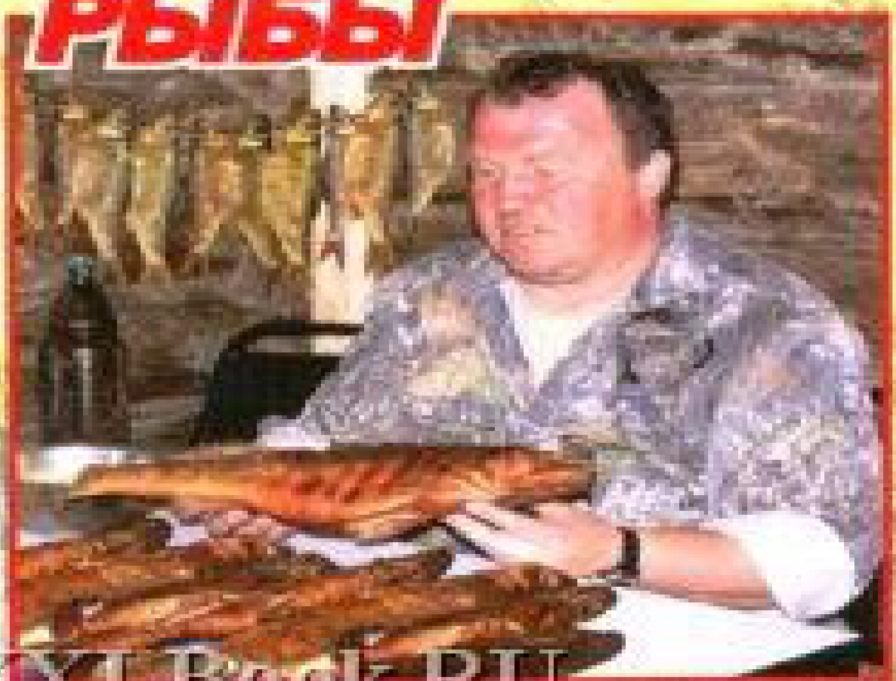
А.В. ПЫШКОВ С.Г. СМИРНОВ

ПРАВИЛЬНОЕ КОПЧЕНИЕ И ВЯЛЕНИЕ РЫБЫ



XXLBook.RU

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Ах, как хочется порою отведать вяленой или копченой рыбки. Нет, не той пересоленной, недокопченой и малосъедобной, которую обычно и встречаешь на прилавках магазинов или ларьков. А той – настоящей, ароматной, сочной, вкусной, радующей не только глаз и желудок, но и душу настоящего гурмана. Той, которая тает во рту, заставляя временно забыть о превратностях жизни, а в сочетании с достойным пивом делает человека почти счастливым. В сравнении с которой, лангусты и омары становятся в один ряд с черствыми баранками и намокшими сухарями.

«Где же достать такую рыбу?» – спросите вы. Ответ простой: прочтите эту книгу и тогда кулинарная мечта станет явью.

- Александр Владимирович Пышков, Сергей Георгиевич Смирнов
  -
  - СОЛЕНИЕ
    - Общие рекомендации
    - Тузлучный (мокрый) посол
    - Провисной посол (разновидность селедочного посола)
    - Сухой посол
    - Экспресс-посол
    - Посол рыбы методом размораживания в холодильной камере (холодильнике)
    - Засолка икры
    - Промывка рыбы
  - ВЯЛЕНИЕ
    -
    - Сушильни
  - КОПЧЕНИЕ
    -
    - Горячее копчение
      - Засолка
      - Специи
      - Процесс копчения
  - КОПТИЛЬНИ
    - Общие рекомендации
    - Поддоны
    - Типы коптилен
  - ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ

        - ■
        - ■ Балык
        - ■ Холодное копчение в мешке из полиэтилена на углях
    - ○ КОМБИНИРОВАННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБЫ
        - ■
        - ■ Рецепт от Марковича
    - ○ СПОСОБЫ ОБЕЗВРЕЖИВАНИЯ РЫБЫ
    - ○ ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!
- notes

Александр Владимирович Пышков, Сергей Георгиевич Смирнов Правильное копчение и вяление рыбы

Ах, как хочется порою отведать вяленой или копченой рыбки. Нет, не той пересоленной, недокопченой и малосъедобной, которую обычно и встречаешь на прилавках магазинов или ларьков. А той – настоящей, ароматной, сочной, вкусной, радующей не только глаз и желудок, но и душу настоящего гурмана. Той, которая тает во рту, заставляя временно забыть о превратностях жизни, а в сочетании с достойным пивом делает человека почти счастливым. В сравнении с которой, лангусты и омары становятся в один ряд с черствыми баранками и намокшими сухарями.

«Где же достать такую рыбу?» – спросите вы. Ответ простой: прочтите эту книгу и тогда кулинарная мечта станет явью.

СОЛЕНИЕ

Общие рекомендации

Соль – один из самых надежных, недорогих естественных консервантов. Для посола используют только крупную соль.

Применение мелкой соли во всех случаях посола недопустимо, так как с ней глубокий эффект просола не достигается. Если вы солите уклейку или ельца, то пользоваться мелкой солью допустимо. Если засаливается партия килограммовых лещей, она на 100% будет загублена. Мелкая соль как бы обволакивает мясо рыбы, быстро просаливается только верхний, подкожный слой. Рыба полностью не обезвоживается. Процесс гниения не предотвращается.

Использование йодированной соли недопустимо: йод обжигает кожу и подкожный слой тушки рыбы, при этом, резко повышая ее температуру, что приводит к быстрой порче продукта.

Посол бывает: мокрый, сухой, экспресс-посол, методом размораживания.

Задача рыболова сводится к тому, чтобы на месте разобраться, какой посол ему необходим в конкретной ситуации. Многие рыболовы привозят с рыбалки рыбу, вкусовые качества которой оставляют желать лучшего. И слабо представляют, отчего это получилось.

На практике происходит следующее: рыболовы забывают, что засаливание рыбы сухим посолом процесс длительный. Они не учитывают, что в начальной стадии засолки, когда соль только начинает впитывать влагу, даже потрошеная рыба успевает протухнуть, и дальнейшее соление становится бесполезным. Утверждение, что рыба не протухла, а всего лишь «с душком», и от этого становится более привлекательной – глубоко ошибочно. Подобным образом приготовленная рыба приводит к тяжелейшим отравлениям, порой к летальному исходу. Поэтому, если соление рыбы производится в походных условиях при отсутствии оборудованного для посола места: ледник, холодильник, глубокий погреб, а температура воздуха превышает (25-28оС), применяется только тузлучный посол или экспресс-засолка.

Весной, осенью в местах с постоянной температурой воздуха мокрый посол необязателен.

Важнейшими составляющими соления являются:

– правильная разделка (подготовка) рыбы для засола;

– правильная весовая пропорция соли и рыбы.

Не выполнив указанные условия, правильно засолить рыбу практически невозможно.

Крупная широкоспинная рыба (свыше 1 кг) в походных

условиях, независимо от типа засола, пластуется обязательно. Рыба аккуратно разрезается со стороны хребта, вплоть до брюха, и разворачивается на две половины. Более мелкая потрошится.

При пластовании разрез делают через спину, вдоль хребта, отсекая с одной стороны ребра от позвоночника.

Рыбу перед посолом после потрошения можно даже разделать на куски, но при этом не надо трогать брюшную полость, чтобы не повредить тонкую пленку, прикрывающую слой жира на брюшке. Крупную жирную широкоспинную рыбу (сазан, лещ, карась, красноперка, белый амур, толстолобик) в целях экономии времени перед засолкой не только потрошат и пластуют, но и разделывают на куски. После разделки солятся и вялятся только ее отдельные части. По мнению тонких ценителей вяленой рыбы правильно приготовление куски филе из перечисленных пород рыб являются деликатесом. Порядок разделки показан на **рисунке 1**.

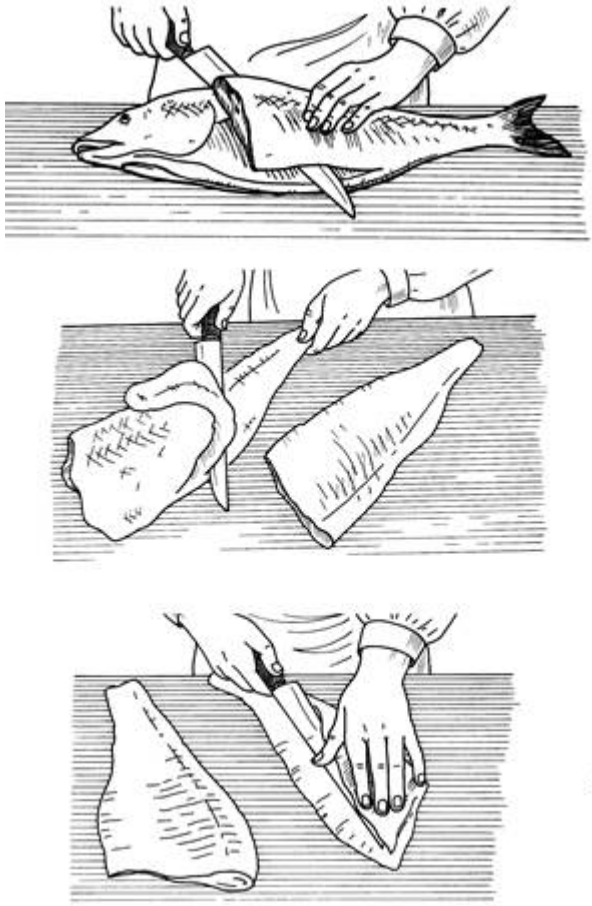


Рис. 1. Порядок вырезания кусков филе из широкоспинных пород рыб для соления и вяления:

а – поперечный надрез и удаление головы;
б – отделение филейной части от хребта;
в – выравнивание кусков филе, удаление костей.

При потрошении хищных рыб: судака, берша, щуки и окуня с хребта, со стороны брюха, во всех случаях удаляется пленка. У судака, берша и окуня помимо обязательного надреза вдоль хребта вырезается колючий верхний плавник (**рис. 2**). При наличии надреза вдоль хребта и правильно выполненном потрошении с обязательным удалением жабр – пластование для хищных рыб не обязательно (**рис. 3**).

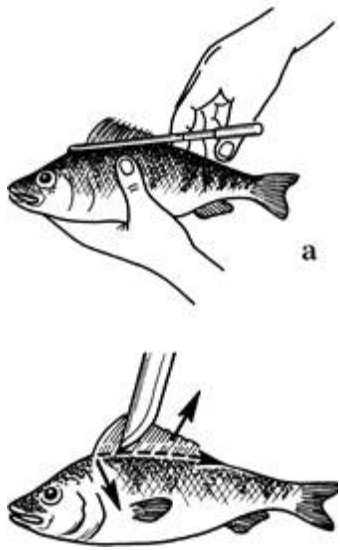


Рис. 2. Стадии разделки окуня:

а – отрезание колючего спинного плавника;
б – удаление (вырезание) спинного плавника

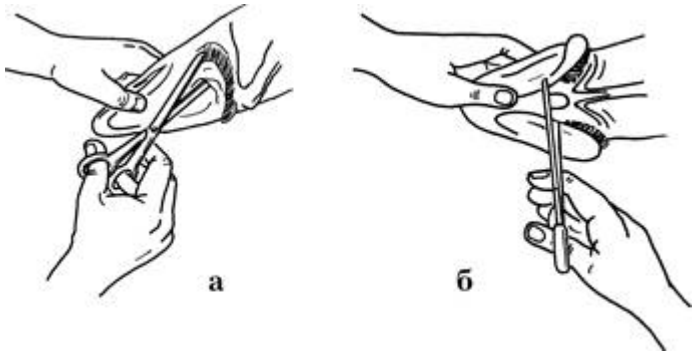


Рис. 3. Удаление жабр с помощью ножниц:

а – вырезание жаберной мякоти;
б – удаление хрящеобразной перемычки

При посоле в походных условиях экземпляров весом 300-500 г надрез вдоль спины делают только в жаркую погоду. Потрошение обязательно.

Рыбу весом до 200 г при температуре до (18-20˚С) засаливают без потрошения, засыпая соль под жабры, а затем пересыпают солью каждый новый ряд. Рыбу и куски филе тщательно очищают от остатков крови и внутренностей, затем протирают тряпкой насухо. И лишь при засоле крупной партии рыбы в тузлуке ее обязательно промывают.

Рыбу укладывают в емкость для засола таким образом, чтобы гнет с одинаковой силой давил на всю партию рыбы. В качестве подставки под гнет используются дерево, фарфор, нержавеющая сталь и пищевой алюминий. В подставках, выполненных почти по размеру тузлука, (свободный люфт между стенками емкости и подставкой не более 2 см), должны просверливаться многочисленные отверстия для стекания выделяемого рыбой сока.

По окончании срока засола готовая к промывке продукция должна быть твердой во всех участках тела, включая желудок. Твердость желудка проверяется нажатием пальцев. Если в кишечнике рыбы после засола хлюпает воздух и обнаруживается неприятный запах, а рассол запузырился и помутнел – продукция испорчена и к употреблению в пищу не годится.

Чаще всего это происходит по следующим причинам:

– недостаточный вес гнета;

– рыба была уложена неравномерно или гнет располагался не по центру подставки;

– недостаточное количество соли по отношению к весу рыбы;

– форма подставки под гнет не обеспечивала плотного контакта с рыбой, в результате, образовались воздушные карманы.

В отдельных случаях воздух оказывается в брюхе единичных экземпляров. Рассол при этом остается чистым и без запаха. В этом случае некондиционная рыба с добавлением соли снова кладется под гнет, а остальная идет на промывку.

Тузлучный (мокрый) посол

Начинающие рыболовы часто путают мокрый тузлучный посол и сухой, при котором за счет обильного выделения сока образуется большое количество соляного раствора. Их сбивает с толку, что в обоих случаях дело приходится иметь с соляным раствором. Разница в том, что при тузлучном посоле соляной раствор приготавливает рыболов, а жидкость, выделяемая рыбой, только увеличивает объем общей массы рассола и снижает его концентрацию. При сухом посоле жидкость выделяется за счет вытягивания солью влаги и выдавливания ее гнетом. Гнет значительно ускоряет процесс засаливания.

Тузлук представляет собой герметичную в нижней части емкость, из которой рассол поднимается вверх. Рассол можно слить или оставить в емкости. Все зависит от заранее рассчитанной концентрации. Для мокрого посола в качестве тузлука вполне подходят пакет или мешок из прочного полиэтилена, высота которого не должна превышать 1 м. В противном случае не обеспечивается проветривание рыбы, что отражается на ее вкусовых качествах. В некоторых случаях достаточно постелить на дно ямы кусок толстого полиэтилена и уже на него укладывать рыбу.

Концентрация рассола в тузлуке при засолке крупной партии рыбы должна быть не менее чем 2:1, то есть 2 кг соли на 1 кг рыбы. Нерастворившаяся соль поддерживает концентрацию рассола. Концентрация в тузлуке должна поддерживаться постоянно, помутневший рассол сливается и заменяется новым. После засола партии рыбы старый засол сливается обязательно. При засоле потрошеной рыбы до 0,5 кг вес гнета особой роли не играет – рыба просаливается в любом случае. А при засоле незначительной партии экземпляров, превышающих 0,8-1 кг, вес гнета должен превышать вес рыбы в 1,2-1,5 раза. Время засола рыбы от 0,8-1 кг колеблется в пределах 3-5 суток. Мелкая рыба засаливается в течение 2-3 суток.

Провисной посол (разновидность селедочного посола)

Провисной посол применяется для жирных морских видов рыб (скумбрия, кефаль, сардина, палтус, масляная). Таким методом хорошо засаливать также рыбу семейства лососевых

Такие виды рыб как чехонь, елец и уклейка в провисном посоле готовится по усмотрению рыболова.

В емкости их нержавеющей стали рыба развешивается на поперечинах примерно также, как в сушильне во время вяления, с той лишь разницей, что она находится в рассоле.

Концентрация рассола не должна отрицательно сказываться на вкусовых качествах рыбы. Как правило, на 1 кг рыбы разводят 0,3 кг соли. Рыба пригодна к употреблению на четвертые-пятые сутки. Засаливать рыбу подобным образом допускается при температуре менее +10оС.

Сухой посол

При сухом посоле рассол образуется по мере просаливания рыбы. При сухом посоле применение гнета обязательно. Вес гнета подбирается из расчета, что он должен продавить всю массу рыбы и выдавить из нее воздух. При засолке пятнадцати крупных подлещиков общим весом 15 кг в баке из нержавеющей стали вес гнета, лежащего на подставке, должен быть не менее 10 кг. При температуре воздуха более (20оС) рыба обязательно потрошиться (**рис. 4**).

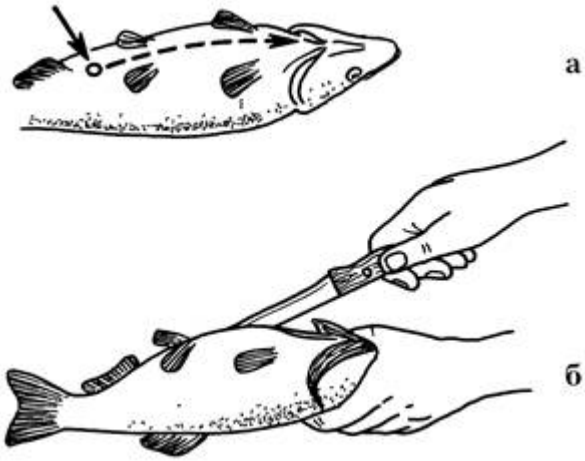


Рис. 4. Варианты вспарывание брюшка:

а – от анального отверстия к голове (мирные рыбы);

б – от жаберных крышек к анальному отверстию (хищные рыбы)

Как уже говорилось ранее, сухой посол применяется только, когда есть оборудованное для засола место и температура воздуха в месте засола не превышает (20оС). Помимо пересыпки солью каждого нового ряда потрошеной рыбы, у экземпляров более 0,8-1 кг соль втирается вручную против чешуи. В крупную рыбу порция соли закладывается под каждую жаберную крышку и во вспоротое брюхо. В место засола недопустимо прямое попадание солнечных лучей. Весовое соотношение соли, рыбы и времени посола показаны в **таблице 1**.

Таблица 1. Зависимость веса рыбы, соли и времени посола от

температуры воздуха

Средний вес рыбы (кг)	Температура воздуха (t°C)	Соль (кг)	Время посола (сутки)	Примечание
0,1-0,3	10	0,05-0,07	4-5	Оптимальный режим
	15	0,07	4	
	20	0,1	3-4	
	25	0,1-0,15	3	
0,3-0,5	10	0,07	5	Оптимальный режим
	15	0,07-0,1	5	
	20	0,15	4-5	
	25	0,15-0,2	4-5	
0,5-0,8	10	0,15	5-6	Оптимальный режим
	15	0,15-0,2	5-6	
	20	0,2-0,25	5,5	
	25	0,25-0,3	5	
0,8-1,2	10	0,2	7	Оптимальный режим
	15	0,25	7	
	20	0,3	6,5	
	25	0,3-0,4	6	
1,2-1,8	10	0,2-0,25	7	Оптимальный режим
	15	0,25-0,3	7	
	20	0,3-0,5	6,5	
	25	0,55	6,5	
1,8-2,5	10	0,3	8,5	Оптимальный режим
	15	0,35	8	
	20	0,5	8	
	25	0,6-0,7	7,5	
2,5-3,2	10	0,35	10	Оптимальный режим
	15	0,4	9,5	
	20	0,6-0,8	9	
	25	1	8,5	

Емкости из пищевой нержавеющей стали, а также эмалированная посуда могут применяться как при сухом, так и при мокром посоле. Если засолка рыбы производится в негерметичной емкости (в походных условиях это допустимо), на дно корзины или деревянного ящика стелят чистую холщевую тряпку или мешковину. Подготовленную рыбу укладывают на нее плотными рядами (голова к хвосту) брюшком вверх и пересыпают солью. Общий расход соли – 2,5 кг на 10 кг рыбы. Сверху на рыбу кладут сбитую из дерева крышку (подставку) и на нее тяжелый гнет. Он, как уже говорилось, необходим для удаления воздушных полостей и придания мясу рыбы большей плотности.

Образующийся сок вытекает из щели между прутьями корзины или досками ящика. В металлических емкостях он может сливаться через верх или через специальные боковые отверстия, а может оставаться внутри, все зависит от концентрации соли. За 5-10 дней рыба просаливается. Но если в нержавеющем баке под гнетом весом 5-7 кг одновременно засаливается более 10-15 кг широкоспинной жирной рыбы (синец, лещ, карась, линь, толстолобик), то часть рассола должна сливаться.

Если выделяемый рыбой сок не сливается, то для поддержания необходимой концентрации на 3-4 день необходимо добавить 1/16-1/8 веса от начального количества соли.

Как уже говорилось, идеальным считается посол, при котором рыба находится в прохладном месте (холодильник, погреб, ледник).

Экспресс-посол

Если рыбалка проходит в низовьях Волги, на Ахтубе, Амударье, Сырдарье, там, где даже ночью столбик термометра не опускается ниже отметки (30оС), обычным способом рыбу качественно засолить невозможно, так как она начинает портиться через 10-15 минут. Поэтому, для того чтобы ускорить процесс засолки в брюшную полость через анальное отверстие, а также в рот впрыскивают насыщенный раствор соли с помощью большого шприца без иглы или резинового баллончика. У рыб (толстолобик, белый амур, плотва, язь, карась, красноперка), питающихся нитеобразными водорослями, перед впрыскиванием соляного раствора зеленая масса из кишечника удаляется путем нажатия на стенки желудка. Плотность раствора – максимальное количество растворенной соли в воде (обычно 2:1).

Подобную операцию можно рассматривать как начальный этап сухого посола (реже тузлучного).

В дальнейшем рыбу укладывают слоями в неокисляющуюся посуду брюшком вверх и пересыпают солью из расчета 1 кг соли на 5 кг рыбы. Чтобы придать рыбе особый, нежный вкус, в соль добавляют столовую ложку сахарного песка и несколько лавровых листьев. Использование гнета обязательно. У крупных экземпляров спинки надрезаются до хребта.

С мелкой рыбой (до 150 г) хлопот меньше: ее после обработки (протирают насухо тряпкой) просто пересыпают солью и укладывают слоями.

При экспресс-засолке рыбу удается качественно засолить и завялить в любую жару без оборудованного для посола места.

Посол рыбы методом размораживания в холодильной камере (холодильнике)

Наиболее надежный, простой и доступный способ посола рыбы в домашних условиях – это замораживание полностью потрошеной рыбы либо кусков филе в морозильной камере при температуре минус (10-12оС) в течение 3-4 суток или при температуре минус (6-8оС) в течение 7-8 суток. В дальнейшем рыба или куски филе пересыпаются солью из расчета 250 г соли на 1 кг рыбы. Натерев солью, рыбу размораживают в холодильнике при температуре (0о-5оС). Размораживаясь, рыба очень быстро впитывает соль и готова к употреблению в соленом виде на 3-4 день (семейство лососевые). Гнет при таком посоле не обязателен, а при засолке тонких кусков семги, палтуса, зубатки, скумбрии, тайменя, осетра – недопустим, поскольку влияет на вкусовые качества продукта. Несмотря на то, что филе красной рыбы просаливается в холодильнике на 2-3 сутки и без замораживания, приготовление ее таким способом нежелательно, так как только длительное замораживание при соответствующей температуре обеспечивает полную ликвидацию рыбных паразитов.

Засолка икры

Для засолки пригодна икра почти всех видов рыб, обитающих на территории России. Наиболее ценным продуктом является икра лососевых (исключение – икра палии, которая отличается повышенной твердостью и требует специальной предварительной термообработки), а также осетровых.

Вдоль брюха рыбы острым ножом делают аккуратный надрез. Задача рыболова не повредить икру и не допустить разлития желчи.

Икру вынимают из брюха рыбы, отделяют от кишок, освобождают от пленки (плевры) и укладывают в стеклянную емкость.

Крупную созревшую красную икру заливают соляным раствором, приготовленным в пропорции 120 г соли на 150 г кипяченой воды, нагретой до температуры (60-80оС). Массу осторожно перемешивают, стараясь не повредить икринки.

Существует еще один способ приготовления икры, наиболее подходящий для рыб семейства карповые (карась, карп, сазан, лещ). Икру выкладывают в эмалированную посуду, засыпают солью (на 1 кг икры 130-140 г соли или 4 столовые ложки для крупной икры, 5 – для мелкозернистой), подогревают до температуры близкой к кипению, не давая при этом закипеть.

Мелкую, а также не созревшую икру (щуки, судака, берша, налима, линя), не снимая пленки, выкладывают в дуршлаг и обдают крутым кипятком. На 100 г икры 50 г кипятка. Икра становится более мягкой, а пленка легко отделяется от икринок. После термообработки икра заливается соляным раствором, в указанной ранее пропорции.

По желанию можно добавить молотый черный перец (на 1 кг икры 3 горошины).

Существует и другой вариант засолки. Икру кладут в марлю, заливают холодным рассолом (2 ст. ложки соли на стакан воды), выдерживают 20 минут. Затем откидывают на дуршлаг, потом выкладывают в тарелку и удаляют пленку.

Икру выдерживают в холодильнике 2-3 дня. Многие считают, что у такого варианта посола, вкус икры нежнее.

Икра просаливается в холодном месте при температуре (2-8˚С). Продукт готов к употреблению на 2-3 сутки посола.

Употребление в пищу икры на более раннем этапе посола и без предварительной термообработки приводит к тяжелейшим пищевым отравлениям.

Промывка рыбы

Внешние признаки правильно засоленной рыбы:

– запавшие посветлевшие глаза;

– побелевшие плавники и чешуя;

– приятный специфический запах.

После засола с рыбы счищаются остатки соли и промывают в воде.

Далее рыбу необходимо вымочить в холодной воде (**см. табл. 2**), а затем развесить в тени на ветру, крупные экземпляры – лучше головой вниз. При таком положении вода вытекает через рот, рыба быстрее и равномернее просыхает.

Прокалывают рыбу около хвоста обычно на деревянной доске, потом с помощью крючков развешивают на бечевке.

Процесс вяления длится от четырех до десяти дней, в зависимости от размера рыбы и погодных условий.

Готовую рыбу хранят в корзине или мешке в прохладном месте, оберегая от попадания прямых солнечных лучей.

Таблица 2. Время засола и промывки рыбы

Вес (кг)	**Время посола (сутки)**	**Промывка (часы)**	
		В проточной воде (река, озеро, ручей)	В воде, регулярно сменяемой в ванне, бочке, бидоне, тазу, ведре, канне
0,1-0,3	3	0,5	1,0
0,3-1	5	0,5	1,5
1-2	7	1	1,5-2
2-3,5	8-10	1,5	2

ВЯЛЕНИЕ

Вяление рыбы – процесс не менее трудоемкий и ответственный чем соление и промывка. Как показывает опыт, наилучших результатов в вялении рыбы можно достичь, поместив ее через люк в контейнер из мелкой сетки (сушильни), полностью закрытый от мух, ос и прочих насекомых (**фото 1**).

Фото 1. Портативная сушильня

В потрошенную, пластованную, а также в рыбу, у которой надрезан спинной хребет, вставляются деревянные распорки. Задача распорок – не допустить соприкосновения двух половинок и обеспечить правильный процесс проветривания и завяливания рыбы (**рис. 5**).

Рис. 5. Установка распорок в потрошенную рыбу перед вялением

Первые 3-4 часа контейнер устанавливается в прохладном месте, защищенном от прямых солнечных лучей. Как только мясо обветрилось и покрылось тонкой корочкой, контейнер переставляют в место частичного попадания солнечных лучей, и только на 3-4 сутки вяления на ограниченное время (30-40 минут) его выставляют под прямое попадание солнечных лучей. В дальнейшем контейнер опять ставят в тень. В этот момент рыба обильно выделяет скопившийся внутри нее жир, мясо становится более нежным и привлекательным с гастрономической стороны.

Если рыба высохла полностью, из нее вынимают распорки и убирают либо в бумажные пакеты, либо заворачивают в мешковину. Если приходится снимать не до конца провяленную рыбу, распорки дополнительно укрепляют и укладывают ее так, чтобы механическое воздействие на них было минимальным.

Если температура воздуха при вялении не достигает (18-20оС), то рыба развешивается на шнуре в тенистом продуваемом месте. Рыбу весом более 500 г размещают на шнуре головой вниз, только в этом случае обеспечивается скорейшее удаление рассола. Если рыба вялится не в сушильне, то после установки в нее деревянных распорок ее желательно опрыскать трехпроцентным раствором уксусной кислоты (распрыскивателем). Первые 2 часа отгонять мух обязательно. Накрытие вялящейся рыбы марлей с целью изоляции от насекомых на практике обычно приводит к нулевому эффекту, так как обеспечить герметичность практически невозможно.

Сушильни

Современные портативные сушильни состоят из проволочно-металлического каркаса, обтянутого прочной мелкоячеистой сеткой. На верхнем основании сушильни установлены металлические прутки, обеспечивающие прочность конструкции, и в то же время выполняющие роль несущих полок, на которые с помощью специальных крючков подвешивается просоленная рыба (**фото 2**).

Фото 2. В сушильне соленая рыба развешивается с помощью специальных крючков

Рыбу загружают в сушильню через боковое отверстие в сетке и развешивают на крючках, отверстие закрывается с помощью молнии (**фото 3**). Сушильня подвешивается к ветке дерева или к горизонтальному шесту, установленному на распорках. Над сушильней устанавливается навес из полиэтиленовой пленки или водоотталкивающей ткани.

Фото 3. Закладка рыбы в сушильню через боковое отверстие в сетке

Для более жесткого крепления основание сушильни фиксируют на четырех растяжках (по такому принципу устанавливается туристическая палатка).

Объем компактной сушильни колеблется в пределах 0,6 м2. Удобные для транспортировки конструкции сушильни весят не более 1 кг. Зато при полной загрузке вмещает до 15 кг рыбы (**фото 4**).

Фото 4. В сушильню умещается до 15 кг рыбы

КОПЧЕНИЕ

Копчение – это своеобразная термообработка рыбы, улучшающая ее стойкость при хранении. И в то же копчение время превращает рыбу в кулинарный деликатес, придает ей специфический вкус и аромат.

Несмотря на то, что общее представление о копчении имеют почти все, правильно закоптить рыбу, подчеркнуть ее очевидные вкусовые достоинства могут единицы. На практике часто приходится иметь дело с условно съедобной рыбой: перекопченая, недокопченая, варено– или печено-копченая, приготовленная не в том температурном режиме и оттого утратившая большую часть своих вкусовых качеств).

Рыба в результате неправильного копчения (интенсивность пламени костра слишком велика) покрывается слоем сажи и становится непригодной для употребления в пищу.

Копчение подразделяется на горячее (80-150˚С) (биологически ценный продукт, полезный для здоровья человека) и на холодное, которое обеспечивает длительную сохранность рыбы при комнатной температуре (18-20˚С), но сильно снижает ее пищевую ценность.

Рыболов должен помнить, что даже при искусном приготовлении рыбы методом холодного копчения (20-45˚С) из-за большого количества канцерогенных веществ, образующихся при горении древесины, рыба в большинстве случаев небезопасна для здоровья человека.

Для копчения необходимо соблюдать следующие условия:

1. правильно изготовить рыбокоптильню (см. главу «Коптильни»);

2. правильно отобрать и заготовить древесину для закладки в коптильню;

3. выдержать правильный температурный режим копчения;

В книге приводятся примеры копчения рыбы только в походных условиях. Промышленное копчение не рассматривается.

Горячее копчение

Засолка

Перед копчением рыб семейства карповых потрошат обязательно, так как даже у стограммовых непотрошеных плотвы или подлещика во время копчения в желудке образуется горечь и есть их становится крайне неприятно. Хищную рыбу весом до 1 кг (судак, щука) вспарывать не обязательно, так как содержимое их желудка при термообработке не разливается, как у мирных рыб, и легко удаляется ножом или вилкой. Вся рыба весом от 2 кг вспарывается обязательно (см. главу «Разделка рыбы»). У крупных рыб соль закладывается в брюшную полость и в жабры. У рыб с плотно сидящей чешуей (судак, берш, окунь, линь, налим, угорь) соль дополнительно втирается под кожу против чешуи. Потрошеная рыба укладывается рядами в герметичную нержавеющую емкость, каждый ряд дополнительно пересыпается солью. Находясь в собственном соку, рыба сохраняет жирность и не обветривается, что в дальнейшем положительно сказывается на ее гастрономических свойствах. Укладывать рыбу для засолки в негерметичные емкости (ящики, корзины, картонные коробки) нежелательно.

На практике крупную посоленную рыбу обычно заворачивают в полиэтиленовую пленку или укладывают в полиэтиленовый мешок (процесс засолки в этом случае идет быстрее), затем помещают в прохладное место (см. таблицы 1, 2).

Крупная рыба весом от 1,5-3 кг после засолки становится пригодной для копчения через 8-14 часов, мелкая весом 0,3-0,6 кг через 2-6 часов. Гнет на рыбу кладется редко и только в том случае, если к копчению подготавливается очень большая партия рыбы. Мясо рыбы за счет гнета становится более плотным и теряет некоторые вкусовые качества. При соблюдении указанного срока посола рыба перед укладкой в коптильню в течение 15-20 минут промывается в емкости с водой, которую меняют по мере необходимости. Когда у рыболова нет времени на длительный посол, соль втирается в рыбу вручную, укладывается под жабры, в брюшко и в надрезы по хребту. Рыба, посоленная быстрым способом (соль втирается перед копчением) не промывается. Излишки соли удаляются чистой сухой тряпкой. Приготовленную таким способом рыбу есть, конечно, можно, но она далека от совершенства, так как невозможно обеспечить равномерное просаливание продукта.

Перед копчением рыбу просушивают на ветру в случае, если предполагается ее перевозка или длительное хранение в течение 3-5 дней.

Если рыба сразу идет в употребление, проветривание и подсушка рыбы нежелательны, так как в этом случае теряются вкусовые качества. Она становится более жесткой.

В идеале, смыв с рыбы остатки соляного раствора, ее кладут в коптильню.

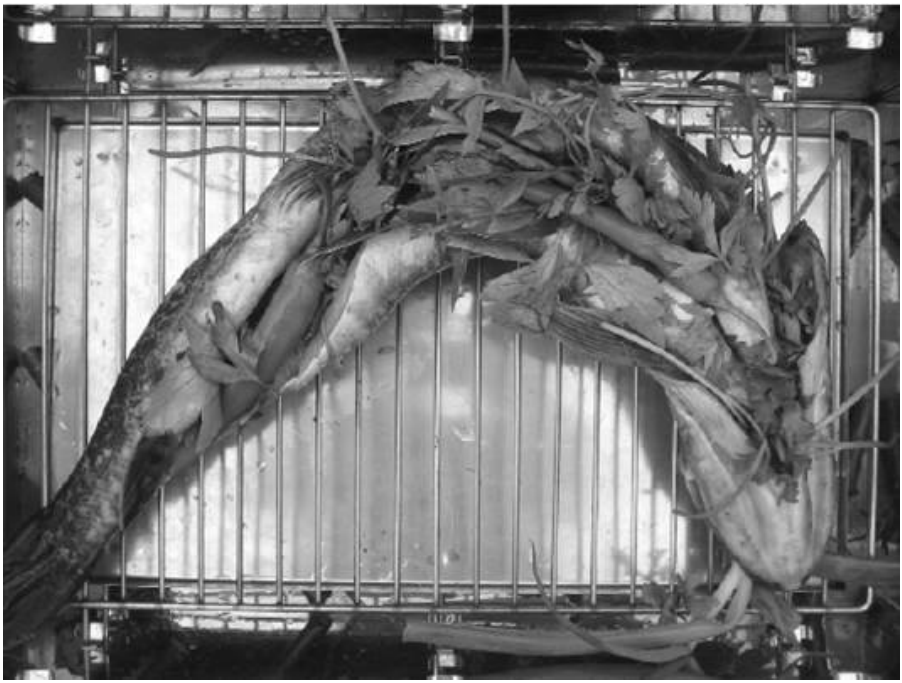


Фото 5. Закладка зелени в трехкилограммовую щуку перед копчением

Специи

Рыба приобретает дополнительный аромат, если во вспоротое брюшко и под жабры уложить пучки зелени, по усмотрению рыболова. Объем пучка зависит от размера и веса рыбы (**фото 5**). Судак и щука приобретают тонкий аромат, если перед копчением в тушки рыбы уложить несколько пучков горного сельдерея. Вместо горного сельдерея, можно использовать побеги лука и чеснока. Добавление перед копчением в большом количестве петрушки, укропа и сельдерея обыкновенного придает рыбе специфический вкус, что нравится не всем.

Фото 6. Перец и баклажаны при копчении придают рыбе изысканный вкус

Вывод: тот, кто имеет постоянный опыт копчения, давно выбрал, что и в каких пропорциях добавить к рыбе. А если опыта нет, смело экспериментируйте, выбирая оптимальный вариант. Для придания рыбе изысканного вкуса перед копчением ее обкладывают кружочками баклажанов и кольцами сладкого перца (**фото 6**). Внутрь рыбы вместе со свежей зеленью по желанию можно добавить консервированный чеснок и стебли черемши (**фото 7**).

Вывод: для горячего копчения рыбы подходит подавляющее большинство специй.

Специи добавляют к рыбе перед началом копчения.

Фото 7. Для улучшения вкусовых качеств к рыбе помимо зелени добавляют консервированный чеснок и стебли черемши

Процесс копчения

Наиболее подходящими материалами для копчения рыбы являются следующие породы древесины и кустарников: ольха, рябина, груша, яблоня, слива, малина, крыжовник, калина, красная смородина, ежевика. При нагреве они выделяют минимальное количество смолы и не оказывают негативного влияния на продукты копчения. К тому же они придают рыбе стойкий аромат копченості и незабываемую вкусовую гамму. Большинство перечисленных пород обладают бактерицидными свойствами. Лучшие из них – ольха, акация и рябина. Не случайно отвары из почек, коры и семян ольхи, а также коры и плодов рябины широко используются в народной медицине.

Для приготовления жирных пород морских рыб (скумбрия, сельдь, палтус, ставрида, кефаль) в коптильню обязательно добавляют свежеспиленные ветви молодой акации. Копчение рыбы с использованием ветвей акации придают жирной рыбе необходимую остроту и оригинальный вкус.

В качестве вкусовых добавок в ограниченных количествах добавляют ветки дуба, эвкалипта. Отличный результат по вкусу и цвету дают ветви граба. Гурманы, придающие особое значение вкусу копченой рыбы, подбирают свой состав древесины. Но во всех случаях значительное количество древесины должна составлять ольха (классический вкус). Тополь, ива (ветла, ракита) используются тогда, когда другие породы древесины достать невозможно (Ахтуба, Нижняя Волга). Рыба, приготовленная на этих породах древесины, обычно безвкусна и мало радует гурманов.

Основной принцип копчения заключается в том, что при оптимальном нагреве древесина не воспламеняется, а долгое время тлеет, выделяя при этом большое количество дыма.

Процесс копчения или пиролиз (тление древесины без избыточного окисления) происходит успешно при нагреве днища коптильни до (300-350оС). Древесина в этом случае медленно тлеет, выделяя необходимый

для копчения дым. При повышении температуры хотя бы на (5оС) лежащие на дне коптильни стружка, опилки или ветки начинают обугливаться и выделять канцерогенные вещества. Рыба покрывается сажей и становится малопригодной к употреблению в пищу. Можно утверждать, что эффект правильного копчения как

раз и заключается в том, чтобы за время приготовления рыбы выдержать законы пиролиза и не обуглить исходный материал для копчения. К сожалению, получается это не у всех. Некоторые рыболовы годами едят среднюю по качеству, покрытую сажей рыбу, не подозревая об истинных вкусовых качествах продукта.

Как уже говорилось, температура на пограничном слое днища коптильни в пределах (300-350 С), ближе к решеткам с рыбой она не должна превышать (80-120 С). Только такой температурный режим в камере копчения (место, где располагается рыба) позволяет правильно ее закоптить. Необходимое снижение температуры в габаритных коптильнях происходит естественным путем за счет объема, массы и удаления решеток с рыбой от днища не менее чем на 50-70 мм. В итоге, получается, что правильно закоптить рыбу в коптильнях объемом от 40 л быстрее, надежнее, а самое главное проще, чем в малогабаритных коптильнях, где минимальный перегрев приводит к непоправимым последствиям.

Вывод 1: значительный объем коптильни позволяет приготавливать рыбу на костре средней интенсивности, на котором обычно готовят еду в походе, и не бояться, что стенки и днище коптильни перегреются и процесс копчения выйдет из под контроля.

Вывод 2: несмотря на то, что у каждой конструкции коптильни существует свой оптимальный температурный режим и время приготовления рыбы, авторы, исходя из практической и гастрономической точки зрения, рекомендуют не затягивать процесс копчения.

Так, в коптильне объемом 50 л две двухкилограммовые щуки при температуре атмосферного воздуха около 20оС становятся деликатесом через 35-40 минут.

Для успешного копчения необходимо выполнить следующие условия:

1. выдержать необходимый температурный режим;

2. положить в коптильню куски древесины одинакового размера. Те же требования предъявляются к опилкам и стружке.

В противном случае при максимальной температуре нагрева тонкие ветки, мелкие опилки, стружка начинают активно тлеть, а в момент снятия крышки воспламеняются. В результате, процесс копчения идет не по плану, рыба начинает подгорать из-за выделяемых продуктов тления и горения, покрываются сажевой коркой, препятствующей равномерному копчению продукта. Правильно закопченная рыба имеет ярко выраженный золотисто-бронзовый цвет без следов копоти.

Многие вообще слабо представляют, почему во вроде бы

герметичных коптильнях подгорает древесина, а вместе с ней и рыба. Но кто сказал, что коптильни герметичны?

Все конструкции походных коптилен можно разделить на два типа:

1. со слабоприлегающей крышкой. Струйки дыма и пароводяной смеси, образующиеся в результате тления древесины и нагрева продуктов копчения, проходят сквозь отверстия между крышкой и корпусом и по мере повышения температуры внутри коптильни, выброс дыма усиливается.

2. крышка плотно прижата боковыми зажимами – защелками или винтовым соединением и начинает пропускать струйки дыма только в момент максимального разогрева коптильни.

Без сомнения, рыболовы, имеющие за плечами многолетний опыт копчения, в дополнительных рекомендациях не нуждаются. Тем более каждая коптильня имеет индивидуальную специфику копчения рыбы, включая тип древесины (ветки или опилки), температурный режим и время приготовления.

Опыт работы с коптильнями разных конструкций показывает, что процесс копчения естественно проходит по схожей схеме, но с некоторыми нюансами, от которых зависит качество продукта (**рис. 6**).

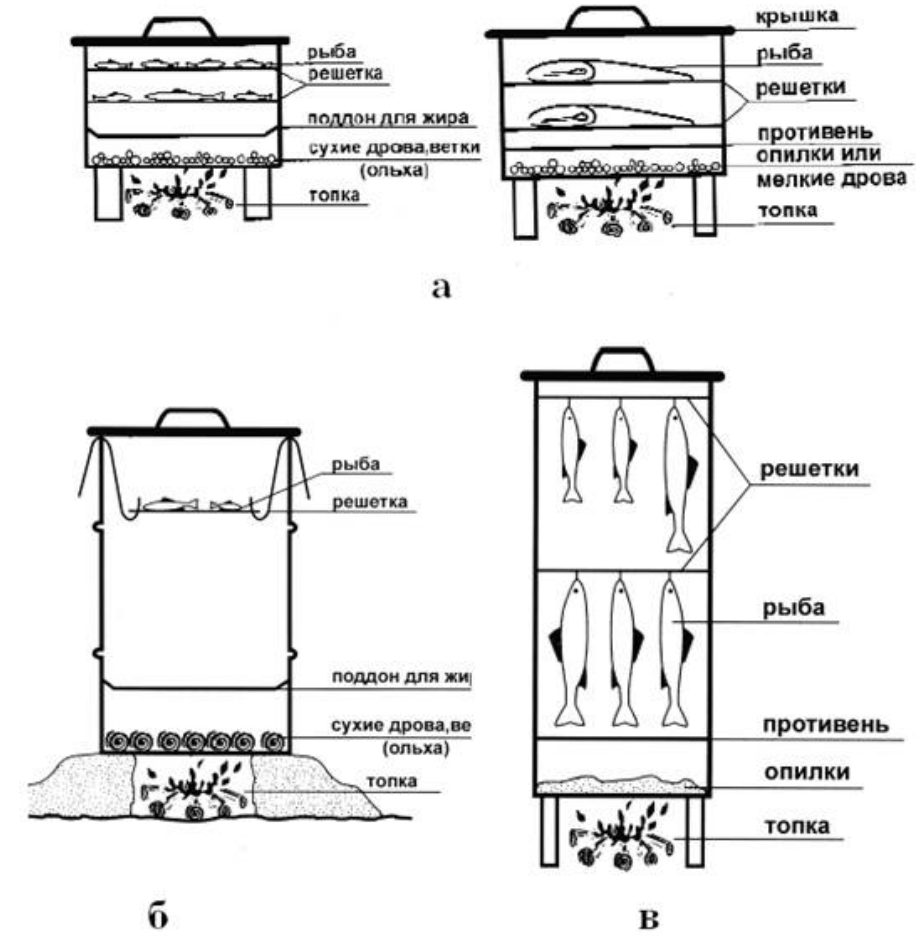


Рис. 6. Конструкции коптилен (горячее копчение):

а – двухярусные с горизонтальным расположением рыбы;
б – одноярусная, горизонтальная (бочка);
в – двухярусная с вертикальным расположением рыбы

Вывод: крышка как бы плотно не прилегала к коптильне, все равно пропускает часть дыма при нагреве. Кстати, по цвету дыма легко ориентироваться, как идет процесс копчения.

На первом этапе копчения дым густой – испаряется влага. В дальнейшем он становится белесым и не таким обильным. Если дым желтоватого цвета (начинают подгорать опилки или ветки), подгорает и рыба. Ограниченный доступ кислорода в коптильню необходим, и то, что через крышку коптильни проходит незначительная часть дыма, положительно сказывается на

вкусовых качествах продукции. Испаряется излишняя влага, рыба подсушивается, процесс копчения идет быстрее. Как показывает практика, очень крупная жирная рыба в коптильне со слабо прикрытой крышкой приготавливается гораздо быстрее.

Зато в коптильнях с плотно прижатой крышкой хорошо получается рыба любого размера и веса. Подобный тип коптилен незаменим при наступлении холодов. Поэтому второй тип коптилен универсален.

Для походной коптильни больше всего подходят крупно нарубленные ветки различных пород древесины или кустарника диаметром 0,8-2,5 см, длиной до 10 см. Наличие на ветках коры обязательно. Они равномерно укладываются на дно коптильни (просветы допустимы) (**фото 8**). При копчении большой партии рыбы, располагающейся на нескольких уровнях, ветки укладывают в два – три слоя. Использование стружки и опилок отнимают у рыболова больше времени, так как необходимо более тщательно следить за костром, а рыба от этого вкуснее не становится. К тому же для закладки опилок в коптильню иногда требуется дополнительный поддон или полка, который препятствует воспламенению опилок при поднятии крышки и обугливанию при перегреве днища.

Фото 8. Необходимое количество нарубленных веток для копчения хищной рыбы общим весом до 10 кг (судак, щука, окунь)

При копчении применяются как свежесрубленные (сырые) ветви деревьев, так и сухие. Первые придают рыбе более терпкий

запах копчености и яркий сочный цвет, вторые придают светло-золотистый цвет и нежный вкус.

Перед копчением любым способом чешую с рыбы удалять нельзя, так как она защищает мясо от копоти и грязи.

В вертикальных коптильнях рыбу, перед тем как подвесить на крюк, обвязывают хлопчатобумажной веревкой, как колбасу. Веревка не дает рыбе развалиться на части и при правильном копчении не сгорает. Рыба готовится на среднем или на медленном огне. Все зависит от размеров коптильни и ее конструкции.

Если рыба коптится в несколько уровней (сеток), то расстояние между ними должно быть не менее 15-20 см. Самые крупные экземпляры кладут ближе к огню. Если на разных уровнях находится рыба одинакового веса и жирности, то прокоптить ее равномерно невозможно. Готовая рыба вместе с сеткой вынимается, а другая устанавливается на ее место.

Общий вывод: чем миниатюрнее коптильня, тем меньше должно быть пламя костра или печи. В большинстве случаев коптильня ставится на подставки и под ней разжигается костер.

Полностью герметичные коптильни применяются редко даже на пищевых комбинатах, так как приготовленная в них рыба по вкусовым качествам мало отличается от приготовленной в обычной коптильне, а сама конструкция герметичной коптильни значительно сложнее, в том числе и в техническом обслуживании. Обязательным условием герметичной коптильни является наличие перепускного (сбросного) клапана и принудительного водяного охлаждения верхней крышки и стенок (водяная рубашка). При отсутствии данных условий коптильню при нагреве разорвет на части. По этой причине герметичные коптильни используются редко.

Если при герметичном соединении (корпус – паранитовая или фторопластовая прокладка – крышка) применяется трубка для отвода газоконденсата, то такая коптильня мало отличается от обычной. Подобные коптильни часто используются в домашних условиях. Нагрев производится на газовой или электрической плите, газопаровая смесь выводится через трубку в форточку.

КОПТИЛЬНИ

Общие рекомендации

По большому счету успешно закоптить рыбу можно в коптильне любой формы и объема, на древесине, содержащей минимальное количество смол.

Форма и состав древесины (опилки, стружка, ветви деревьев) на вкусовые качества продукта не влияют. Как уже говорилось, конечный результат зависит только от правильно выбранного и выдержанного температурного режима копчения.

При использовании малогабаритных коптилен копчение производится на слабом постоянном огне, либо на значительном расстоянии от пламени костра. Неплохие результаты получаются, если коптильня расположена на углях.

Можно сказать, что рыбу в малогабаритных коптильнях готовить долго и хлопотно, зато результат превосходит все ожидания.

Крупную рыбу в походных условиях намного проще готовить:

– в горизонтальных коптильнях с площадью основания не менее чем 400 мм х 250 мм, высотой не менее 400 мм;

– в вертикальных с площадью основания (от 300 мм х 300 мм) высотой от 500 мм;

Применение коптилен с подобными габаритами при использовании крупных нарезанных веток упрощает процесс копчения.

Значительный объем коптильни на 80 % предотвращает вероятность подгорания рыбы.

При температуре воздуха (20-22оС) две щуки общим весом более 5 кг, расположенные на одной сетке, приготавливаются в течение 30-40 минут.

Рыба, всесторонне отвечающая изыскам гурманов, получается в том случае, если она удалена от днища горизонтальной коптильни на 100 мм и от днища вертикальной – на 120 мм. Дым от тлеющей древесины, заложенной внутри коптильни, в этом случае, успевает охладиться на несколько градусов, а температуру в той части коптильни (где находится рыба) удается поддерживать в пределах (100оС), что обеспечивает ее равномерное копчение даже в случае легкого подгорания древесины при поднятии крышки.

В многочисленных малогабаритных конструкциях коптилен сетка с рыбой находится практически на одном уровне с ветками ольхи. Поэтому, при всем старании кулинара рыба в итоге получается варено-печеной, в лучшем случае печено-копченой, за исключением пескарей, мелких окуней, уклеек и т.д. Она,

безусловно, вкусна, но никогда не сравнится с рыбой, приготовленной в большой коптильне.

Поддоны

Наличие поддона в коптильне дело вкуса рыболова. Поддоны устанавливаются с целью:

1. сбора стекающего жира с продукта копчения (процесс копчения идет более равномерно). Выделяемый рыбой жир не попадает на заложенную в коптильню древесину и не создает повышенную влажность, сокращая время копчения;

2. защищает рыбу от случайно образовавшегося пламени среди древесины во время поднятия крышки (рыба не подгорает);

3. горячий воздух, огибая поддон, немного охлаждается; температура в коптильне на протяжении копчения остается постоянной;

4. удобнее мыть коптильню после копчения рыбы, так как большая часть окислившегося жира остается на поддоне.

Вывод: на вкусовые качества рыбы влияют габариты коптильни, количество и размер древесины, температурный режим копчения. Наличие поддона – обязательное условие для малогабаритных коптилен (**фото 9**).

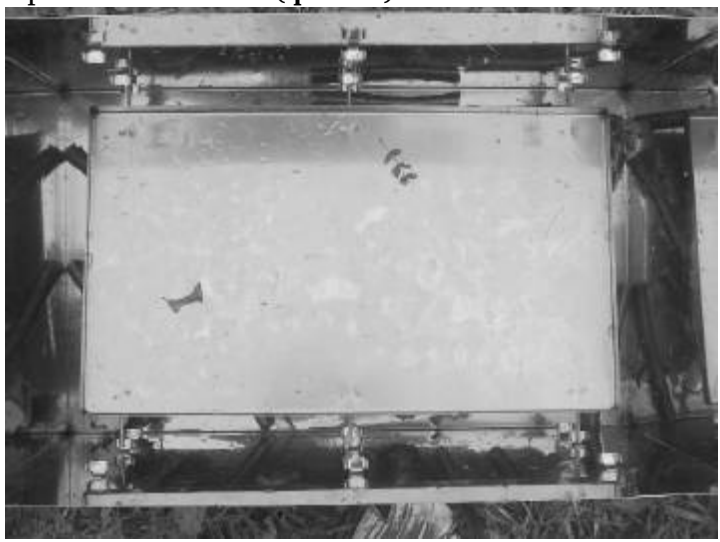


Фото 9. Правильное расположение поддона в коптильне

Типы коптилен

Все коптильни разделяются на стационарные и разборные. У каждого типа есть свои ярые приверженцы, накопившие значительный опыт использования той или иной конструкции. Можно сказать сразу, что на качестве приготовляемой рыбы тип коптилен не отражается. Разборные без сомнения привлекают внимание тех, у кого возникают проблемы с перевозкой и доставкой на водоем крупногабаритных предметов (**рис. 7**). Неразборные больше привлекают ленивых, не желающих каждый раз собирать и разбирать коптильню, тем более, если места в машине достаточно. Понятно, что, имея в распоряжении автомобиль типа «Ока» или обычный мотоцикл, рыболов выберет разборную конструкцию. Если с неразборными коптильнями все понятно (объем и форму выбирает рыболов), то к разборным конструкциям добавляется еще одно требование: они не должны подсасывать воздух в нижней части по стыкам, а также в местах соединения стенки с дном. В противном случае процесс копчения будет скомкан, так как древесина начнет подгорать при нагреве днища.

По существующим санитарным нормам коптильня должна быть изготовлена из пищевой нержавеющей стали.

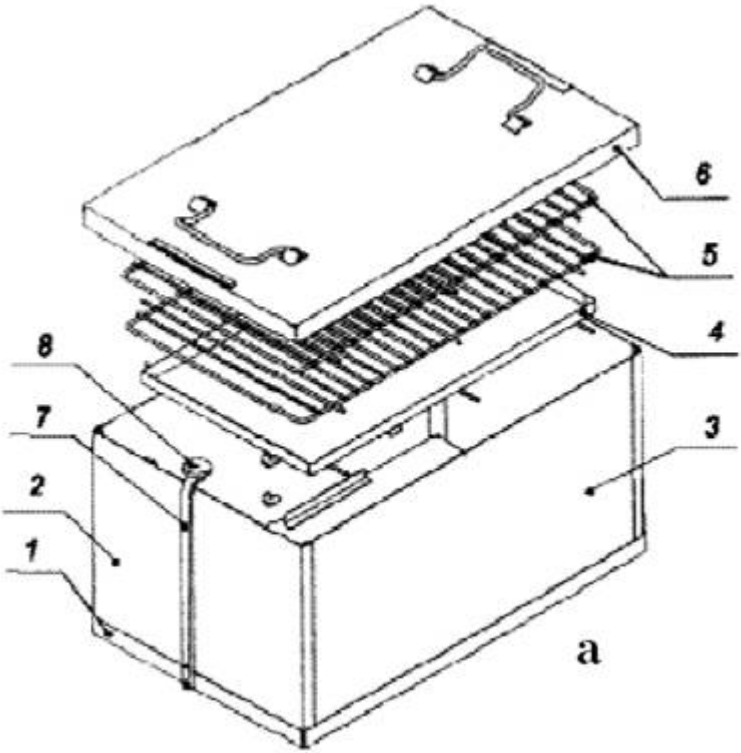


Рис. 7. Коптильня складная.

а – Подготовка к работе.

Вставьте в основание (1) коптильни торцевые стенки (2);

вставьте в пазы отбортовок торцевых стенок продольные стенки (3).

Уложите на дно основания (1) ровным слоем сухую щепу или ветки для наработки дыма, установите на нижний ряд уголков на продольных стенках поддон (4) для сбора сока и жира, установите над поддоном на уголках продольных стенок две или одну решетки (5) с продуктом для копчения

Закройте все крышкой (6); зацепите за скобы на основании стяжки большие (7) с винтами (8) и зафиксируйте всю сборку, обжав слегка крышку винтами

Оптимальные условия для копчения установить коптильню на работающем таганке от кухни походной КП-1. Допускается устанавливать коптильню непосредственно на угли или какую-либо подставку.

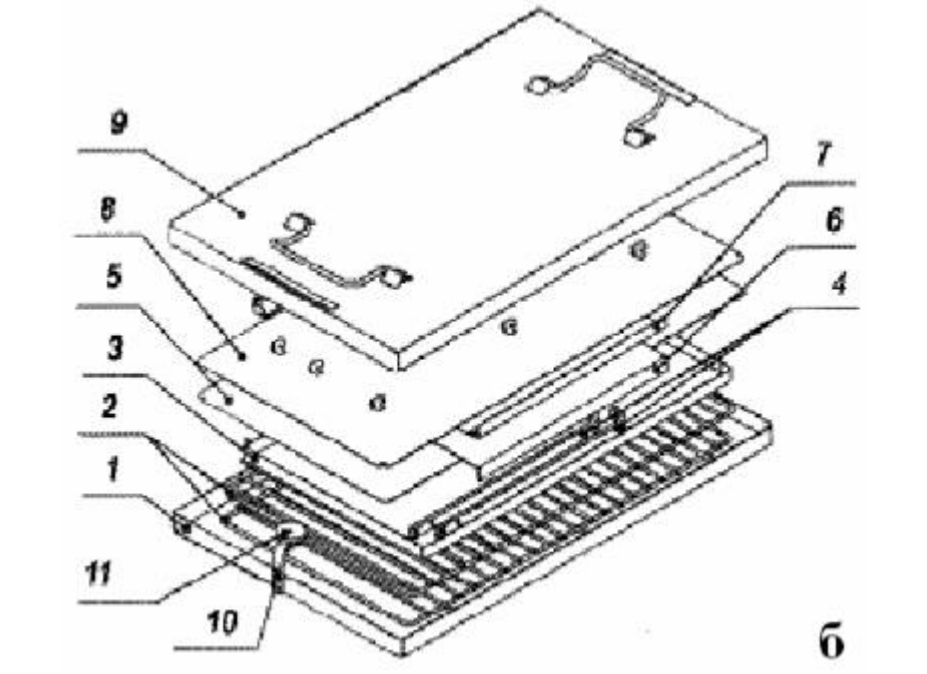


Рис. 7. Коптильня складная (продолжение).

б – Подготовка к транспортировке

Уложите в основание (1) коптильни две решетки (2), положите на решетки поддон (3), уложите в поддон две большие стяжки (4).

Положите сверху на поддон продольную стенку (5) уголками вниз; накройте эту стенку торцевой стенкой (6), уложив ее отбортовкой вниз; положите на торцевую стенку вторую торцевую стенку (7), но уже отбортовкой вверх.

Положите на вторую торцевую стенку вторую продольную стенку (8) (уголками вверх).

Накройте всю сборку крышкой (9); Зацепите за скобы на основании стяжки малые (10) с винтами (11) и зафиксируйте всю сборку обжав крышку винтами.

Кто коптит рыбу в коптильнях из обыкновенного черного металла, наплевательски относится к своему здоровью. Внимание: при выезде на рыбалку компании из 4-5 человек рациональнее пользоваться коптильней в составе универсальной походной кухни.

Коптильня, входящая в состав кухни в зависимости от ситуации может использоваться отдельно, хотя идеальный

вариант -коптить рыбу в составе кухни.

Об экономичности кухни можно сказать, что для своих габаритов (максимальные размеры печи 526х310х280 мм) расход топлива выглядит просто смешным. При использовании походной кухни вопрос: “где достать дрова?”, становится неактуальным, так как на приготовление двух-трех блюд потребуется в 5-6 раз меньше древесины, чем при приготовлении на костре или мангале открытого типа. Сухой хворост нужен только для разжигания.

При приготовлении пищи кухня поддерживает необходимый температурный режим, пламя не задувается сильным ветром, поэтому ее можно смело использовать даже в дождливую погоду.

С приобретением кухни у рыболовов-гурманов появится возможность готовить самые изысканные блюда в походных условиях (**фото 10**).

Фото 10. Коптильня в составе универсальной печи (процесс копчения идет полным ходом)

ХОЛОДНОЕ КОПЧЕНИЕ

Когда возникает острая необходимость сохранить пойманную рыбу на длительный срок, без холодного копчения обойтись невозможно. Холодное копчение рыбы – дело хлопотное, включающее в себя подготовительный этап, который заключается в том, что вначале роют дымоход длиной от трех до пяти метров, диаметром 50 см (**рис. 8**).

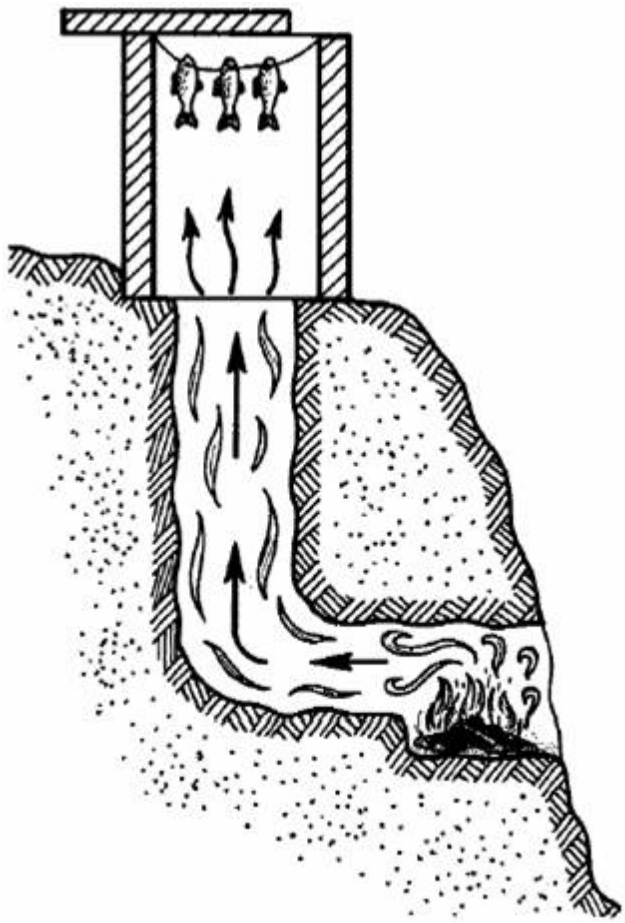


Рис. 8. Схематическое изображение коптильни на берегу обрыва

Для дымохода рациональнее выбирать естественный крутой берег, так проще прокопать туннель дымохода и оборудовать топку в виде ровной площадки или углубления в грунте. На

выходе дымохода обычно устанавливают деревянную бочку без дна или сколачивают из досок подобие квадратной трубы с ровными торцевыми краями. Сверху на бочке или трубе на поперечных палках с крючьями развешивают заранее просоленную и вымоченную рыбу.

Нежную рыбу семейства сиговых и лососевых, включая гольца, хариуса, омуля обвязывают шпагатом, наподобие вареной колбасы ручной вязки.

Крупную жирную рыбу (карп, толстолобик, белый амур), лопающуюся во время термообработки, кладут горизонтально, чтобы не вытекал жир. Сверху на трубу дымохода ставят деревянную бочку, с помощью которой регулируется интенсивность тяги и задымления. а проще говоря, и сам процесс холодного копчения.

Горловину дымохода (место соединения с бочкой) обкладывают песком, глиной или дерном, чтобы не допустить утечки дыма.

Большое значение уделяется начальному этапу разжигания топки. Сначала разжигают сухие ветки ольхи, рябины, ясеня. И только когда на выходе образуется устойчивая тяга, костер присыпается сухими опилками, тонкими ветками или перегнившей корой лиственных деревьев. Исключение составляют ветки березы и осины. Береза выделяет слишком много смол и не пригодна для холодного копчения, а осина добавляет рыбе горьковатый привкус.

По мнению гурманов, лучший вкус рыбе придают ветки и опилки черной и красной рябины, груши, ольхи, каштана, винограда и ясеня.

Процесс копчения длится от полутора до двух суток (температура на выходе не более 40оС).

Советы начинающим

Ускорять процесс копчения, открывая заслонку на дымоходе, увеличивать пламя костра, а также использовать смолистые породы деревьев (ель, сосна, пихта, лиственница, береза, дуб) недопустимо.

Через два дня продукт готов к употреблению. У готовой рыбы легко отрываются плавники в основании головы. По их вкусу можно определить степень готовности мяса.

Готовую продукцию укладывают в тару с вентилируемыми отверстиями, где она может храниться в течение нескольких

месяцев при комнатной температуре.

Из-за экономии времени вместо дымохода при копчении сплошь и рядом используется обыкновенная металлическая бочка с выбитым дном, которая одновременно выполняет роль топки и дымохода. Существует улучшенный вариант устройства коптильни, когда рядом с бочкой устанавливается печка. Но чаще всего топкой служит приямок, примыкающий к бочке. Хотя, по большому счету, разницы между подобными устройствами для копчения не наблюдается, так как расстояние до рыбы все равно остается незначительным. Закоптить рыбу на таком нехитром приспособлении можно быстрее, чем на классическом устройстве с естественным дымоходом. Это, пожалуй, единственный плюс бочковых коптилен. К минусам следует отнести то, что дым, проходя сквозь короткую трубу – бочку не успевает охладиться и в какой-то степени отфильтроваться, частично оседая на песчано-глинистых стенках дымохода. Чем длиннее дымоход, тем качественнее получается рыба.

Процесс копчения трудоемкий и длительный, который всегда хочется ускорить, подбросив в топку побольше не до конца прогоревших остатков древесины, листьев и корней. Процесс, конечно, ускоряется, но это сказывается на качестве продукции.

В результате, рыболов сталкивается со следующими проблемами:

– из-за повышения температуры дыма снижается срок хранения рыбы;

– в рыбе образуются канцерогенные вещества (ухудшается качество продукта).

Вывод: рыба, закопченная с нарушением технологии приготовления, неприятна на вкус (сильно горчит) и к тому же небезопасна для здоровья человека.

Тем не менее, соблюдая весь технологический процесс копчения и не экономя время, рыбу можно прекрасно закоптить и в устройстве с коротким дымоходом, т.е. в бочке (используются только деревянные бочки). Но по вкусовым качествам конечный продукт будет уступать рыбе, закопченной по классической схеме с естественным дымоходом.

Надо быть особенно внимательными при покупке рыбы холодного копчения, так как некоторые недобросовестные люди (обычно браконьеры) коптят рыбу, не соблюдая существующие санитарные требования, используя к тому же смолистые породы деревьев. Черно-коричневый цвет рыбы говорит о том, что она скорее всего не годилась в пищу еще до начала копчения. Закоптив рыбу подобным образом, пытаются выдать несвежий продукт за деликатес. Подобная маскировка испорченной рыбы

под хорошо закопченную сбивает с толку доверчивых покупателей. Отличить хорошую рыбу от некачественной, можно, если резко оторвать один из грудных плавников и понюхать его.

Балык

Для ускорения процесса приготовления крупной рыбы ее после потрошения разрезают на части (куски) поперек хребта вместе с позвоночником, предварительно вырезав острым ножом верхний (спинной) плавник. Нарезанные куски балыка после копчения слегка обветривают на ветру.

Внимание! Пищевых отравлений от рыбы, приготовленной методом холодного копчения, в сотни раз больше, чем от рыбы горячего копчения. Так что хорошо подумайте, прежде чем браться за это сложное и хлопотное дело.

Холодное копчение в мешке из полиэтилена на углях

Надо сказать сразу, что таким способом обычно коптят мелкую, но жирную рыбешку: уклейку, подуста, ельца, снетка, корюшку, ряпушку и особо мелких омулей, хариусов и сигов. На первом этапе изготавливают и вколачивают в землю каркас из кольев, реже пользуются стационарной конструкцией. Вбитые в землю шесты обтягивают кусками полиэтиленовой пленки, которые прибивают к шестам мелкими обойными гвоздями с большим шляпками. Вход в такую коптильную камеру заделывается в последнюю очередь с условием, что его всегда можно будет открыть и проникнуть внутрь, если вспыхнут угли. Когда у рыболова имеется полиэтиленовый мешок, каркас делают с учетом его размеров (**рис. 9**).

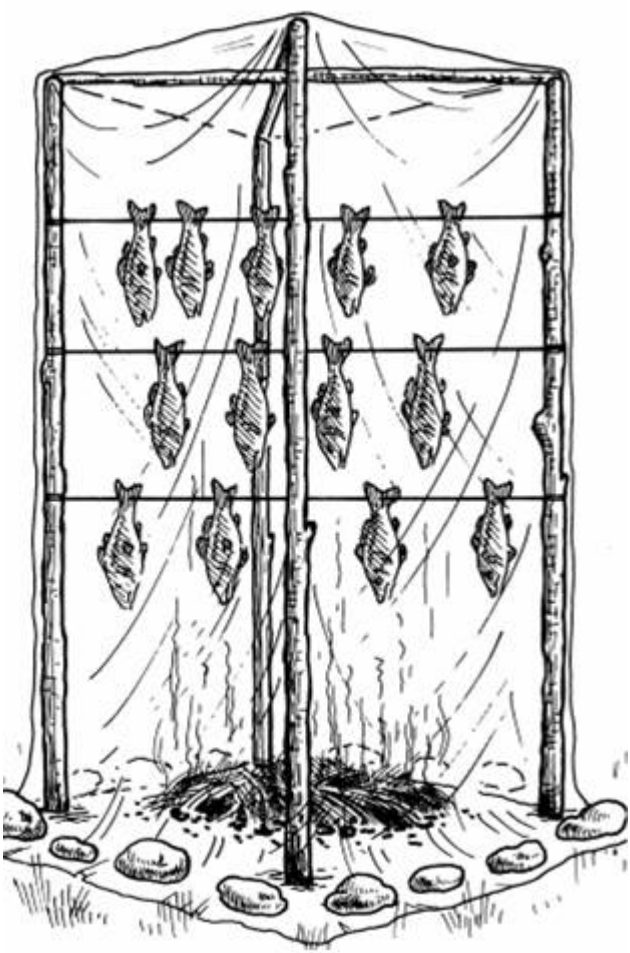


Рис. 9. Холодное копчение в мешке из полиэтилена

Рыбу весом до 100 г просаливают в течении 1,5-2 часов без гнета в полиэтиленовом пакете. Расход соли на 1 кг рыбы – 120 г. Горячие угли засыпают внутрь коптильной камеры, на них равномерным слоем укладывают свежую зеленую травку.

Рыба готова через 1,5 часа.

КОМБИНИРОВАННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБЫ

Надо сказать сразу, что к комбинированным способам приготовления рыбы, рыболовы прибегают не от хорошей жизни.

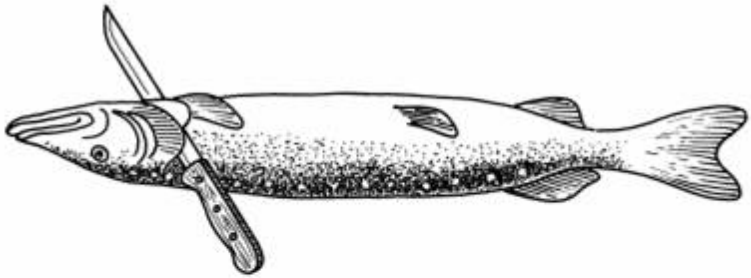
Чаще всего это происходит из-за плохих погодных условий (дождь, повышенная влажность). Крупная, хорошо просоленная рыба не успевает завялиться, а везти домой полуфабрикат, чтобы в дальнейшем развешивать и сушить ее в гараже, на даче или на балконе, далеко не лучший вариант.

Процесс вяления крупной рыбы – один из самых трудоемких и длительных. Именно по этой причине крупную, хорошо завяленную рыбу достать практически невозможно. Поэтому довольно часто предназначенную для вяления рыбу в срочном порядке приходится тщательно промывать и готовить способом горячего копчения. Довольно часто приходится довяливать рыбу, ранее прошедшую термообработку методом холодного копчения. Кстати, это наиболее распространенный вариант комбинированного приготовления рыбы. Происходит это из-за того, что процесс холодного копчения весьма продолжителен, и без специальных навыков хорошо закоптить крупную рыбу удается немногим.

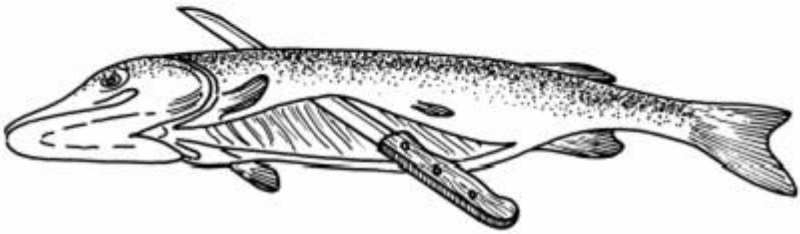
Тем не менее, для приготовления деликатесной рыбы существует определенная технологическая последовательность, основанная на вялении и копчении одновременно.

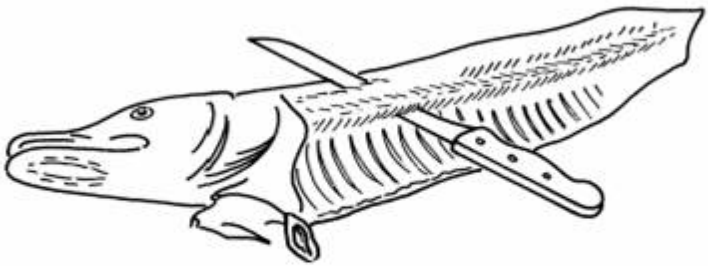
Рецепт от Марковича

Этим способом готовится филе окуня и щуки. Именно филе, ибо портиться рыба начинает в тесных местах (у хребта, в голове), где остается влага, частицы крови и почек. К тому же, кроме рыбьих голов и хребтов, у туриста всегда есть что тащить. Используемая рыба должна быть солидных размеров: окуни 0,7-1,2, щуки от 5 до 10 кг. У окуней филейным ножом отделяется мясо от хребта и ребер. Затем, с полученных двух половинок на ровной доске срезается шкура с чешуей. Щуки разделываются двумя способами. Можно использовать только тешу (брюшину), которая считается самой вкусной частью этой рыбы, и к тому же совсем не имеет костей. Брюшину отделяют от туши, срезая ее с ребер. Чешую не счищают. А можно использовать мясо щуки полностью. Для этого ее следует разделать «листом»: отрезается голова и хвост, затем, начиная со спины, в обе стороны отделяется мясо от хребта и от ребер. Получается эдакая «простыня» или «лист» (**рис. 10**).

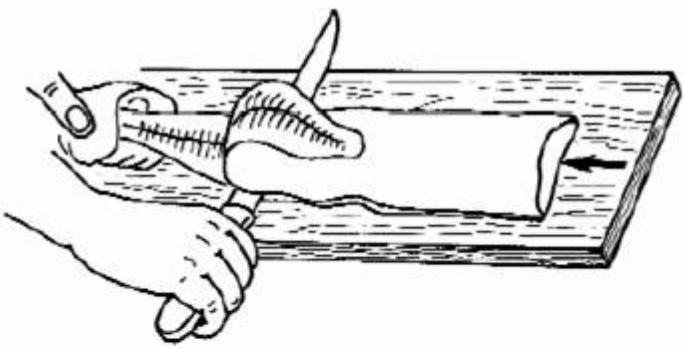


а

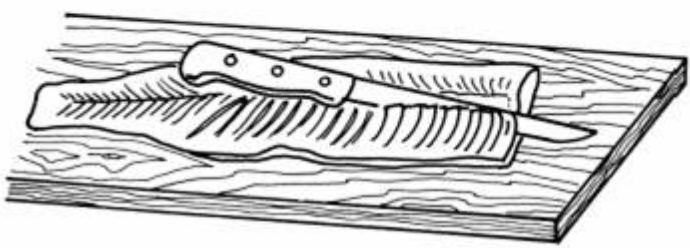




б



в



г

Рис. 10. Стадии разделки щук на филе:

а – надрез от основания грудного плавника до позвоночника (удаление крови);

б – снятие филе от головы до хвоста над и под хребтом;

в – пластование;

г – разделка на куски

Мясо рыбы готово для засолки. Филе окуня просто обваливается в соли. Филе щуки, ввиду своих больших размеров, чтобы просолилось надо надрезать. Теша надрезается до половины толщины изнутри. Надрезы делаются на расстоянии в 3-4 сантиметра. Если солится «лист», то необходимо надрезать также и толстую спинную часть, на сантиметр, не достигая шкуры, с интервалом в 3 сантиметра. Солится рыба изнутри, и соль также втирается под чешую снаружи. Если хотите получить слабо соленую рыбу, то соли должно быть около 50 граммов на килограмм рыбы, если – сильно соленую для длительного хранения, то соли берем в два раза больше. Слабосоленую делают обычно, если температура воздуха не более (10оС). Затем теша или «лист» туго сворачивается (чешуей наружу) и укладывается в толстый полиэтиленовый пакет. На пакет Маркович нагружал сколько мог камней, и оставлял все это на берегу реки.

Время засолки определяется толщиной филе. Окуни солились сутки, а щуки -трое. Затем рыба обмывается, прополаскивается в проточной воде и развешивается на ветру. Начинается самый ответственный момент, когда на мокрую рыбу может сесть муха. Присутствует в тех местах она обычно при дневных температурах более (10оС).

Потом, когда рыба подсохнет, муха ей будет не опасна. С целью ускорения процесса подсыхания, и, главное, придания будущему блюду особого вкуса, в стороне от плетеного навеса с рыбой, разводится небольшой костер. Его задача не подогревать, а обволакивать рыбу дымом. Дым, имеющий температуру около (30 С), является консервантом. Процессу «обкуривания» очень помогает кусок полиэтилена, под которым задерживается дым (**фото 11**). Вся конструкция: костер, навес для рыбы и полиэтиленовый навес, стоятся с учетом направления и силы ветра.

а

б

Фото 11. Комбинированный вариант приготовления рыбы (копчение + вяление):

а – подкапчивание рыбы на дыму костра;
б – классическое вяление

Для костра можно использовать любую древесину, кроме сосны, и даже лесной мусор. Мы удачно пользовались какими-то корнями и пнями, которые долго и медленно горели. Та рыба, которую мы с удовольствием ели уже в поезде на обратном пути, и потом три недели в Москве, находилась под воздействием ветра

и дыма в общей сложности дня три.

Весь процесс может показаться сложным и продолжительным. На самом деле при определенном походном навыке все делается быстро. Никаких строгих правил нет, тот же костер у нас прогорал, снова разгорался, мусор и палки в него подбрасывались кем-нибудь из нас, кто проходил мимо.

СПОСОБЫ ОБЕЗВРЕЖИВАНИЯ РЫБЫ

Ни для кого не секрет, что экологическое состояние наших водоемов давно оставляет желать лучшего, поэтому не зараженной рыбы на территории Российской Федерации год от года становится все меньше. Вместе с тем, речные и морские рыбы, а также ракообразные и некоторые беспозвоночные могут быть заражены гельминтами, опасными для человека. И хотя определить пищевую пригодность рыбы можно только в лабораторных условиях, рыболов должен знать о методах обезвреживания рыбы в домашних условиях.

Посол рыбы

При посоле рыбы (весом до 2 кг) установлены следующие сроки гибели плероцеркоидов при исходной концентрации 20% соли к весу рыбы:

– в условиях теплого посола (15-16˚С) от 5 до 9 дней,

– в условиях холодного посола (5-6˚С) от 6 до 13 дней,

– в условиях сухого посола:

а – в неразделанной рыбе от 9 до 13 дней

б – в потрошенной рыбе от 7 до 12 дней.

Для приготовления вяленой рыбы ее просаливают одним из приведенных выше способов в течение 3-5 дней и провяливают в течение 2 недель.

Термическая обработка

Варка рыбы должна продолжаться в течение 12-15 минут с момента закипания.

Жарить рыбу следует не менее 15-20 минут, а крупную рыбу жарят, разрезав вдоль хребта на пласт.

В фольге термообработка рыбы длится в течении 30-40 минут.

Пироги с рыбой необходимо выпекать в течение 30 минут.

Приготовление маринадов должно производиться из рыбы, предварительно подвергнутой варке в течение 15 минут.

Обезвреживание рыбы при горячем и холодном копчении наступает полностью согласно времени ее готовности.

Обезвреживание рыбы холодом

Рыба (весом до 2 кг) считается обезвреженной и допускается в питание после следующей длительности выдержки в зависимости от температуры:

при минус (27˚С) – 12 часов,
при минус (22˚С) – 18 часов,
при минус (16˚С) – 36 часов,
при минус (12˚С) – 3 суток,
при минус (8˚С) – 7 суток,
при минус (4˚С) – 10 суток.

Обезвреживание икры

Ее можно варить и жарить, а также солить. Икра считается обезвреженной при содержании в ней соли в процентах к весу икры при следующей длительности посола:

1. *Теплый посол (15-16˚С):*

16% – 20 минут,
12% – 30 минут,
10% – 1 час,
8% – 2 часа,
6% – 6 часов,
4% – 72 часа.

2. *Холодный посол (5-6˚С):*

16% – 40 минут,
12% – 50 минут,
10% – 2 часа,
8% – 3 часа,
6% -12 часов,
4% – 115 часов.

Такими способами икру можно обезвреживать на рыбалке, в домашних условиях икру можно обезвреживать следующим образом:

– отбросить на сито или дуршлаг и опустить на 30 секунд в кипящий солевой раствор (200 граммов соли на один литр воды), после чего икра переносится на 30 секунд в кипящую воду. После охлаждения икра заправляется маслом и луком по вкусу. Икра, подвергнутая пастеризации, считается безопасной.

Необходимо помнить:

– нельзя пробовать рыбу, фарш, икру в процессе кулинарной обработки;

– уборочный и разделочный инвентарь после приготовления рыбных изделий следует помыть и обдать кипятком.

Фото 12. Потрошенная рыба перед закладкой в коптильню

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Салат столичный

*300-400 г сазана горячего копчения, 3-4 картофелины, 100 г соленых или маринованных огурцов, 2 яйца, 75 г зеленого салата, 1 банка майонеза (200 г); соль по вкусу (***фото 12***).*

Отварить картофель, яйца вкрутую. Хорошо промыть в холодной воде листики зеленого салата. Оставить немного рыбы, салата, 1/3 яйца для украшения. Нарезать тонкими ломтиками соленые или маринованные огурцы, картофель, рыбу, яйца. Листья зеленого салата нарезать крупно. Все осторожно перемешать, заправить солью и майонезом и выложить горкой в салатник, предварительно украшенный листиками зеленого салата. Украсить салат ломтиками рыбы, кружками крутых яиц.

Салат из копченой горбуши с маринованным красным перцем

500 г горбуши горячего копчения, 200 г майонеза, 5 картофелин, 4 яйца; соль по вкусу, зелень сельдерея или петрушки.

Отделить мякоть рыбы от костей, нарезать небольшими кусочками. Вареный картофель и крутые яйца (ломтиками), красный маринованный перец (соломкой) перемешать с рыбой. Заправить солью и майонезом, осторожно перемешать и выложить горкой в салатник. Украсить зеленью сельдерея или петрушки, полосками красного перца, ломтиками или кружочками яйца.

Вместо маринованного красного перца можно использовать свежий, сладкий красный перец, который нужно испечь (без жира) в духовом шкафу, а затем очистить от кожицы. В этом случае в салат можно добавить по вкусу сахар и 2 чайные ложки лимонного сока.

Рыбный салат

500 г форели горячего копчения, 100-150 г свежих или консервированных огурцов или яблок, нарезанных маленькими кубиками, 0,5 стакана, вареного или консервированного горошка, 2 нарезанные отварные моркови, 0,5 стакана консервированных грибов, 200 г нарезанного кубиками отварного картофеля, 1 ст. ложка измельченного укропа или зелени петрушки, 200 г майонеза, 100 г сметаны, 1 свежий помидор, 1 яйцо, зеленый салат; соль по вкусу.

Очищенную от костей мякоть форели нарезать небольшими кусочками. Все остальные продукты посолить, смешать с майонезом, к которому можно добавить сметану или взбитые

сливки. Чтобы рыба не слишком искрошилась, рекомендуется смешивать ее с салатом в последнюю очередь.

Салат выложить в салатник и украсить листьями салата, ломтиками помидора, свежего огурца или вареного яйца.

Рыбный салат с яблоками

800 г трески горячего копчения, 150-200 г майонеза, 2 головки репчатого лука, 3-4 яблока, зелень.

Мякоть рыбы нарезать мелкими ломтиками. Добавить измельченный лук, яблоки, майонез и перемешать. Салат уложить горкой в салатник и украсить зеленью.

Рыбный салат для праздничного стола

200 г рыбы горячего копчения, 1 свежий помидор, 1 свежий огурец, 3 картофелины, 75 г зеленого салата, 75 г корнишонов (или 1 соленый огурец), 0,5 банки майонеза (100 г), 1 ст. ложка 3%-ного уксуса; соль по вкусу.

Мякоть рыбы нарезать небольшими кусочками. Очищенный вареный картофель, свежий огурец, корнишоны, помидоры нарезать ломтиками и сложить в миску, добавить нарезанный зеленый салат. Перед подачей на стол посолить и смешать с майонезом и уксусом.

Выложить горкой в салатник, поместив в центре горки красивые листики зеленого салата, а вокруг уложить кружки помидоров и огурцов. Салат готовят из рыбы горячего копчения (осетрины, севрюги, судака, лососины).

Салат из копченой трески

600 г рыбы, 2 картофелины, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 3 ст. ложки зеленого горошка, 200 г майонеза; соль по вкусу.

Отделить мякоть от костей, нарезать маленькими кусочками, добавить 2 ст. ложки майонеза и перемешать (масса должна быть густой).

Отварить картофель и морковь, нарезать кубиками. Добавить зеленый горошек, мелко нарезанный репчатый лук, посолить, заправить майонезом.

Салат выложить на длинное плоское блюдо. Рыбную массу разделить ложкой на овальные порции крупнее яйца; залить слегка разжиженным майонезом и уложить на салат.

Салат можно украсить зеленью петрушки, огурцом, дольками помидоров и майонезом.

Салат из копченого судака с майонезом

200 г судака горячего копчения, 50 г зелени сельдерея, 1 яблоко,

1 пучок редиски, 1 свежий огурец, 100 г зеленого салата, 100 г майонеза, 1 ст. ложка уксуса; соль по вкусу.

Зелень сельдерея, редиску, огурец и яблоко нарезать соломкой 3-4 см, сложить в миску и поставить на холод.

Мякоть рыбы очистить от костей, нарезать небольшими кусочками, сложить в салатник, сбрызнуть уксусом и поставить на холод (**фото 13**). Овощи слегка посолить, смешать с 2-3 ст. ложками майонеза и уложить на листики салата, обсушенного на салфетке. Поверх овощей положить рыбу и залить оставшимся майонезом.

Фото 13. Мякоть копченого судака является базовым компонентом для приготовления разнообразных салатов

Салат из копченой салаки

500-600 г салаки, 6-8 картофелин, 3 ст. ложки рубленого укропа, зеленый лук, 250 г редиса, свежие или маринованные огурцы (или 2-3 яблока), 2 яйца, 200 г сметаны (или майонеза, смешанного со сметаной); соль по вкусу.

Очищенную рыбу нарезать кусочками. Отварить картофель. Редис, огурцы (или яблоки), картофель нарезать кубиками, перемешать с рыбой, посолить. Выложить в салатник и полить сметаной.

Сверху украсить ломтиками вареных яиц, посыпать рубленым луком.

Салат зеленый с копченой сардиной

2 сардины горячего копчения, 200 г зеленого салата, 3 свежих огурца, 3-4 стебля зеленого лука, 4 ст. ложки майонеза, 2 чайные

ложки нарезанной зелени петрушки или укропа.

Крупные листики салата нарезать на 2-3 части, мелкие оставить целиком. Огурцы нарезать кружочками, зеленый лук – кусочками длиной 1.5-2 см. По вкусу можно добавить 1/2 зеленого яблока (сладкого). Смешать, заправить майонезом. Положить в салат кусочки мякоти сардины, осторожно перемешать, выложить в салатник горкой.

Перед подачей на стол украсить ломтиками сардины, огурцами, листиками салата и посыпать зеленью петрушки или укропа.

Салат из копченого тунца

250 г копченого тунца, 1 ст. ложка желатина, 3/4 ст. куриного или мясного бульона, 3 ст. ложки майонеза, 2 яйца, 2 ст. ложки нарезанных маслин, 2 ст. ложки сельдерея, 2-3 ст. ложки зеленого горошка, 3-4 веточки зелени петрушки или сельдерея, 1 помидор.

Мясо тунца осторожно разобрать на дольки. Замочить желатин в 1/4 стакана холодной воды на 5 мин. Добавить растворенный желатин в бульон и охладить. В этот раствор положить майонез, яйца, маслины, сельдерей, зеленый горошек и рыбу.

Поместить салат в форму и хорошо охладить, затем выложить на блюдо с зеленью, украсив маслинами и дольками помидоров.

Салат из копченой скумбрии

200 г скумбрии горячего или холодного копчения, по 2 ст. ложки сметаны и майонеза, 1 яйцо, зелень петрушки; молотый перец, соль по вкусу.

Правильное копчение и вяление рыбы 69

Мякоть рыбы отделить от костей и нарезать мелкими кусочками, сваренное вкрутую яйцо – кубиками. Сложить все в салатник, добавить молотый перец, соль, перемешать, посыпать измельченной зеленью петрушки, полить майонезом и сметаной.

Салат украсить рубленой зеленью и веточками петрушки, кружочками или ломтиками яйца.

Салат из печени трески горячего копчения

200-400 г печени трески, 8 зубчиков чеснока, 4 ст. ложки тертого голландского сыра, 2 ложки измельченной петрушки; молотый перец, соль по вкусу.

Печень трески мелко порубить и соединить с тертым сыром. Оставшийся в банке жир заправить мелко нарубленным чесноком и зеленью петрушки. Приготовленной смесью залить печень

трески, перемешать. Салат украсить зеленью.

Салат из печени щуки горячего копчения

300 г печени щуки, 200 г помидоров, 4 свежих огурца, 4 ст. ложки нарезанного зеленого лука, зелень петрушки; соль, молотый перец по вкусу.

Печень щуки, помидоры и огурцы нарезать ломтиками, добавить мелко нарезанный зеленый лук, соль, перец, заправить тресковым жиром.

Выложить в салатник и украсить зеленью петрушки.

Винегрет с соленой хамсой

300 г хамсы, 3 картофелины, 1 свекла, 2 моркови, 2-3 ст. ложки квашеной капусты, 1 соленый огурец, 1 головка репчатого или 50 г зеленого лука, 2-3 ст. ложки растительного масла.

Нарезать огурцы, зеленый или репчатый лук, отваренные картофель и свеклу. Морковь потушить с маслом и небольшим количеством воды. Все продукты смешать с квашеной капустой и предварительно разделанной и нарезанной хамсой.

Положить в салатник и заправить растительным маслом.

Винегрет можно готовить с соленой или маринованной килькой.

Салат с кальмарами

150-200 г филе кальмара или банка консервов «Кальмар натуральный», 3-4 картофелины, 100 г зеленого горошка, 1-2 соленых или свежих огурца, 2-3 моркови, 1 яйцо, 100 г майонеза, зелень петрушки или укропа; соль, молотый перец по вкусу.

Филе кальмара отварить в подсоленной воде при слабом кипении в течение 3-5 мин, охладить и нарезать соломкой. Добавить ломтики отварного картофеля и моркови, зеленый горошек и огурцы посыпать солью, перцем и хорошо перемешать.

Заправить майонезом, украсить дольками вареного яйца, посыпать измельченной зеленью.

Салат из копченых кальмаров и яблок

700 г кальмаров, 2 яблока, 1 яйцо, 2-3 ст. ложки зеленого горошка, 0,5 банки майонеза (100 г); соль по вкусу.

Кальмары мелко нашинковать. Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину и нарезать пластинками, яйцо нашинковать. Соединить все с консервированным зеленым горошком и заправить майонезом.

Уложить горкой в салатник, сверху украсить кусочками кальмаров и дольками яблок или ананаса.

Салат из морской капусты с копченостями

650 г маринованной морской капусты, 150 г филе кальмара, 100 г копченой скумбрии, 80 г подсолнечного масла.

Очищенное от пленки, промытое филе кальмара варить в кипящем солевом растворе 2-3 минуты. Нарезать «лапшой», опустить в уксусно-солевой раствор (см. выше) на 30-40 минут. Очищенные и промытые лук, морковь нарезать соломкой, ошпарить кипятком и поместить в уксусно-солевой раствор на 6-8 часов.

Маринованную капусту, кальмары, рыбу, лук, морковь перемешать, добавить молотый перец по вкусу.

Сельдь под «шубой»

1-2 соленые сельди, 2 свеклы, 4-5 яиц, 1-2 головки репчатого лука, 3 моркови, лимон, 6-8 картофелин.

Овощи и яйца отварить, почистить, дать остыть и мелко натереть на терке или комбайне (отдельно друг от друга). Лук и яйца можно перемешать. Рыбу разделать и мелко порубить, залить ее соком выжатого лимона и дать постоять минут 20-30.

Теперь приступим к основному процессу. Берем глубокую посуду и начинаем выкладывать приготовленные компоненты слоями. На дно кладем картофель, затем морковь, затем яйца с луком, для любителя следующий слой – мелко нарезанные яблоки, потом следует слой из «виновницы» торжества, то есть сельди и последний слой -свекла. Обязательно промазать все слои майонезом.

При подаче на стол сверху блюдо украсить зеленью, кусочками вареного яйца или болгарским перцем.

Щука, копченая кольцом

1 кг рыбы, 0,5 белого вина, 3 головки репчатого лука, по 1 корню петрушки, сельдерея и лука порея, 3 лавровых листа, душистый перец 12 горошин, 2 соленых огурца, соль.

Щуку очистить, выпотрошить, тщательно промыть. Свернуть ее кольцом так, чтобы в пасть входил хвост, закрепить деревянной лучиной. Натереть солью и положить в коптильню.

Готовую рыбу положить на блюдо и украсить зеленью и овощами.

На гарнир отварить картофель и сделать пюре.

Щука, копченая с шампиньонами

1 кг рыбы, 10-12 шампиньонов или белых грибов, 2 головки репчатого лука, 2 корочки цедры лимона, 2,5 ст. ложки

растительного масла, 0,5 стакана сухого виноградного вина, 1 ст. ложки муки, 2 желтка, зелень петрушки; соль, молотый перец по вкусу.

Очищенные, тщательно промытые шампиньоны нарезать тоненькими ломтиками. Мелко нашинковать репчатый лук. Сложить грибы и лук в сотейник и слегка обжарить. Подготовленную рыбу нарезать порционными кусками и сложить в ту же посуду. Посыпать измельченной зеленью петрушки и мелко натертой цедрой лимона. Влить сухое виноградное вино. Коптить на слабом огне.

Готовую рыбу выложить на блюдо. На гарнир можно подать отварной картофель или зеленый салат.

Копченая щука в белом соусе

700 г рыбы, 40 г муки, 100 г растительного масла, 300 г лука, 600 г гарнира, 500 г соуса, зелень, соль, перец.

Картофель нарезать кусочками и поджарить. На растительном масле и рыбном бульоне приготовить жидкий белый соус.

Копченую щуку разделать на филе, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, запанировать в муке и поджарить на растительном масле. Рыбу уложить в сотейник, закрыть кружочками готового картофеля, залить белым соусом и дать настояться.

При подаче на стол на рыбу положить репчатый лук, жаренный во фритюре и посыпать зеленью.

Щука, копчено-запеченная в сметане

1 щука, 1,5-2 ст. ложки сливочного масла, 800 г сметаны, 1 лимон, щепотка мускатного ореха, перец, соль по вкусу.

Рыбу очистить, выпотрошить, промыть, натереть солью и перцем, обмазать маслом и целиком уложить на сковороду. Поставить рыбу в духовку или коптильню и слегка подрумянить. Затем залить сметаной, накрыть крышкой и тушить (коптить) на слабом огне 30 минут. По желанию за 3 минуты до готовности можно добавить тертый сыр.

Готовую рыбу уложить на блюдо, полить лимонным соком и сметаной, посыпать тертым мускатным орехом.

Щука, запеченная с апельсиновым соком

1 кг щуки, 150 г белого вина, 50 г сливочного масла, 60 г растительного масла, 1 апельсин, 15 г муки, лавровый лист, пучок укропа или петрушки, гвоздика, тмин, соль, перец.

Филе щуки разрезать на порционные куски, положить в глубокую посуду, добавить гвоздику, лавровый лист, тмин, зелень, соль, перец по вкусу, влить сливочное масло и мариновать рыбу сутки. Затем переложить щуку на противень, смазанный маслом, залить белым вином и апельсиновым соком и поставить в духовку. Когда рыба будет готова, жидкость слить и приготовить на ней соус, добавив масло и муку.

Щуку подать на блюде, украсив ломтиками апельсина и веточками зелени.

Щука, копченая с орехами

800-1000 г филе щуки, 50-70 г сливочного масла, 400 г сливок, 20 шт. ядер грецкого ореха, сок 1 лимона, мука, соль, перец.

Подготовленное филе щуки промыть, посолить, поперчить и закоптить в смеси сливочного и растительного масла.

Готовую рыбу выложить на блюдо. В чистую сковороду влить сливки, вскипятить и уварить на треть, положить орехи, полить лимонным соком, добавить соль и перец. Вылить соус на блюдо, сверху уложить кусочки рыбы и посыпать зеленью.

Щука, копченая с лимоном

600 г рыбы, 0,5 стакана молотых сухарей, пол-лимона, 1,5 ст. ложки растительного масла, мускатный орех на кончике ножа, лавровый лист, соль, перец по вкусу.

Коптить до готовности (**фото 14**).

При подаче на стол украсить зеленью и дольками лимона и яблока.

На гарнир подать гречневую кашу или отварной картофель.

Фото 14. Мясо крупной копченой щуки (от 3 кг) фантастически вкусное блюдо само по себе и в то же время, основной компонент для многочисленных рыбных салатов

Щука паровая

1 кг щуки, 500 г рыбного бульона, 300 г свежих грибов, 1 головка репчатого лука, 100 г белого соуса, перец, соль, лимон.

Разделать щуку на филе, посолить, посыпать перцем, уложить в сотейник, добавить нарезанный ломтиками репчатый лук, залить бульоном и припускать на слабом огне.

Рыбу выложить на блюдо, украсить вареными грибами и крабами.

Бульон уварить наполовину, добавить белый соус, сливочное масло и лимонный сок. Полить рыбу полученным соусом.

Щука копченая в томатном соусе

400 г рыбы, 150 г томата-пюре, 50 г лука, 0,5 ст. ложки масла, букетик зелени.

Очищенный лук мелко нарезать, поджарить в масле, смешать с томат-пюре, добавить 0,5 стакана бульона или воды, соль, перец, 0,5 чайной ложки сахара и вскипятить.

Рыбу коптить до готовности.

Готовую рыбу выложить на блюдо, и посыпать зеленью. Соус подается отдельно.

Отварная щука

600 г рыбы, 1 луковица, 1 морковь, 0,5 л воды, 40 г зелени петрушки и сельдерея, соль, перец по вкусу.

Щуку очистить, выпотрошить, нарезать крупными кусками. Воду вскипятить, положить морковь, лук, петрушку, соль, перец, проварить 10 минут, затем опустить подготовленную рыбу. Варить на среднем огне, чтобы вода все время кипела.

Готовую рыбу подавать с вареным картофелем и свежими огурцами.

Щука, запеченная с помидорами

200 г рыбы, 10 г муки, 10 г растительного масла, 150 г свежих помидоров, раковая шейка, 100 г соуса, 100 г сыра, 10 г сливочного масла, эстрагон, петрушка.

Порционный кусок щуки без костей и кожи посыпать солью, запанировать в муке и жарить на сливочном масле. Свежие помидоры опустить в горячую воду, после чего снять с них кожицу, разрезать пополам, удалить семена, посыпать солью, перцем и поджарить на сковороде с маслом.

На смазанную маслом порционную сковороду положить кусок жареной щуки, а сверху уложить поджаренные помидоры, раковую шейку или крабов, залить томатным соусом с эстрагоном, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в

духовке.

На гарнир можно подать салат из свежих овощей.

Щука, фаршированная кусками

Рыба весом не менее 1,5 кг, 150 г белого хлеба, 350 г лука, 2 свеклы, 3 моркови, 1 ст. ложка сахара, 2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, соль; молотый красный перец не менее 2 чайных ложек, лимон, зелень петрушки.

Рыбу тщательно промыть, очистить от чешуи, отрезать голову. Удалить из головы жабры, промыть холодной водой и варить 5-10 минут (голова служит украшением блюда). Нарезать рыбу порционными кусками и тщательно промыть. Из каждого куска рыбы удалить кости и вырезать мякоть, не повредив кожи.

Для приготовления фарша вырезанную мякоть (без костей) вместе с луком и хлебом (без корочки), намоченным в воде или молоке и отжатым, пропустить через мясорубку. В фарш добавить яйцо, сахар, масло, соль, перец и все перемешать. Заполнить фаршем каждый кусок рыбы (кожи).

На дно кастрюли положить нарезанные кусочками овощи. Поверх овощей поместить рыбу, на которую уложить еще один слой овощей. Залить рыбу холодной водой и варить на слабом огне 1,5 часа.

Далее рыбу положить в сотейник, залить бульоном и накрыть крышкой и томить в течение 15-20 минут на медленном огне.

После варки фаршированная рыба заливается соусом в большом количестве (см. главу соусы: майонезный, соус из сливок, кисло-сладкий соус), укладывается в виде целой рыбы и запекается в духовом шкафе до образования золотистой корочки.

Готовую рыбу и овощи переложить на блюдо, украсить дольками лимона и зеленью петрушки.

Щука, фаршированная целиком (подкопченая)

Рыба не менее 1,5 кг, 2 л отвара.

Для фарша: 1 ст. ложка манной крупы, 0,5 стакана молока, 30 г черствого пшеничного хлеба, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 сырое яйцо, 1 чайная ложка желатина, соль, перец по вкусу, зелень.

Для соуса: 3 стакана рыбного бульона, по 1 ст. ложке пшеничной муки и сливочного или топленого масла; соль, специи по вкусу.

Приготовление соуса:

На разогретую с маслом сковороду всыпать муку и, помешивая, слегка обжарить ее. Подливая горячий процеженный бульон, развести муку, чтобы не было комков. Варить соус 35-40

минут, следя за тем, чтобы не пригорел, добавить приправы: молотый чеснок (1 чайную ложку), корицу (на кончике ножа), шафран (0,5 чайной ложки), молотый сухой томат (1 чайную ложку) и паприку (1 чайную ложку). Снять с огня, заправить солью. Если после варки в соусе будут комки, его следует процедить.

Приготовление рыбы:

В подготовленной, очищенной от чешуи рыбе сделать надрез кожи вокруг головы и, подрезая ножом, снять ее «чулком». После этого рыбу выпотрошить, удалить кости и срезать острым ножом всю мякоть. Мякоть с луком, пшеничным хлебом, замоченным в воде или молоке, пропустить два раза через мясорубку. Заправить фарш сырым яйцом, солью, перцем, размягченным маслом и тщательно взбить, чтобы получилась однородная пышная масса. Заполнить этой массой кожу рыбы и зашить со стороны головы. Приготовить пряный отвар, добавив в него щучьи головы, плавники, кости рыбы.

Выложить рыбу на решетку рыбного котла, залить процеженным горячим отваром и, медленно подогревая, довести до кипения. Варить на слабом огне в течение часа, снять с огня и, не вынимая из отвара, остудить.

Далее рыба готовится несколькими способами:

1 способ:

После отваривания переложить рыбу на удлиненное блюдо, нарезать порциями, украсить красиво нарезанными овощами. Отвар процедить, добавить в него размоченный в холодной воде желатин. Отвар остудить до комнатной температуры, залить им рыбу в два приема. Отдельно подать майонез с корнишонами.

2 способ:

Для придания особого вкуса отварная фаршированная рыба заливается соусом и слегка подкапчивается на медленном огне в закрытой коптильне или готовится в духовом шкафу. Лучше коптить на ольхе и рябине (коптильные компоненты закладываются в пропорции 2:1). Копчение производится при о температуре не выше 90 С. Правильно закопченная рыба всегда имеет коричневато-бронзовый оттенок.

Готовая рыба перекладывается на удлиненное блюдо, нарезается порциями, и украшается красиво нарезанными солеными огурцами и другими маринованными овощами, дольками крутых яиц, зеленью.

Судак жареный

500 г судака, 20 г лимонного сока или 3%-ного уксуса, 10 г муки, 30 г сливочного масла, 15 г лимона, зелень, соль, перец.

Судака разделать на филе без кожи и реберных костей, нарезать на порции, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и запанировать в муке. Рыбу положить на разогретую сковороду с маслом и жарить 4-5 минут каждую сторону.

Готового судака переложить на разогретое блюдо, полить образовавшимся соком, гарнировать жареным или вареным картофелем, украсить дольками лимона и зеленью.

Судак копченый с мариноваными грибами

1 кг судака, 200 г маринованых белых грибов или шампиньонов, 2 ст. ложки топленого масла, 2 ст. ложки муки; соль, молотый перец по вкусу.

Слегка копченую рыбу разделать на филе с кожей, но без костей. Нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, запанировать в муке. Хорошо разогреть сковороду с топленым маслом, обжарить на ней рыбу с обеих сторон на сильном огне до образования хрустящей румяной корочки.

Подготовленные грибы нарезать тонкими ломтиками, выложить на сковороду с разогретым маслом. Через 10 мин влить 2 ст. ложки воды, закрыть сковороду крышкой, значительно уменьшить огонь и довести грибы до готовности, посолить. Положить рыбу на блюдо, поверх каждого куска поместить грибы.

На гарнир можно подать жареный или отварной картофель и зеленый салат. Так же можно приготовить любую достаточно крупную рыбу.

Судак особый

1 кг рыбы, 500 г 3%-ого уксуса, 10 головок репчатого лука, 100 г сливочного масла, имбирь, соль, перец.

Судака очистить и отварить в 3%-ом уксусе с солью, выложить на блюдо, залить рубленым и поджаренным луком, смешанным с уксусом в котором варилась рыба, посыпать толченым имбирем.

Судак, тушенный под соусом

1 кг судака, 6 картофелин, 1 стакан сливок, 2 желтка, 100-150 г сливочного масла, 200 г сыра, 1 ст. ложка муки; соль, молотый перец по вкусу.

Порционные куски рыбы посолить, поперчить, залить горячей водой, добавить соль и перец, варить 10 мин. Положить рыбу в сотейник, вокруг разместить ломтики отварного картофеля. Для приготовления соуса смешать сливки, сырые желтки, размягченное сливочное масло, тертый сыр, муку, соль, молотый перец. Разбавить процеженным отваром рыбы до консистенции

сметаны. Залить этим соусом рыбу, поставить тушить в горячий духовой шкаф на 15 мин. Подать с зеленым салатом.

Судак, тушенный с капустой

500 г филе судака, 400 г капусты, 15 г лука, 10 г шпика, 5 г жира, 10 г муки, 50 г свежих грибов, 50 г яблок, 10 г томата, соль, сахар, перец, уксус по вкусу.

Филе рыбы нарезать кусочками, запанировать в муке и обжарить. Капусту нарезать соломкой и тушить с добавлением вареных нарезанных грибов, нарезанного кольцами лука и томат-пасты. По готовности заправить мучной пассировкой, приготовленной на шпике. Добавить яблоки, натертые на крупной терке. Заправить солью, сахаром, перцем, уксусом и перемешать. Обжаренную рыбу уложить в сотейник поверх капусты и тушить 10-15 минут под крышкой.

Судак копченый с помидорами и сладким перцем

500 г судака, 10 г копченого сала, 50 г моркови, 10 г петрушки, 20 г муки, 200 г сладкого перца, 50 г помидоров, 100 г томатного соуса.

Нафаршировать рыбу ломтиками копченого сала, кружочками помидоров, кореньями, сладким перцем, пассерованным луком. Коптить до готовности.

Подавать на стол с отварным картофелем, гречневой кашей и салатом.

Судак запеченный с грибами под соусом

1 кг рыбы.

Для пряного отвара: по 1 корню петрушки и сельдерея, можно добавить эстрагон, 2 головки репчатого лука, 3 лавровых листа, душистый перец, 500 г шампиньонов, 2 ст. ложки молотых сухарей.

Правильное копчение и вяление рыбы 85

Для соуса: по 1 ст. ложке сливочного масла и муки, 0,5 лимона, 1 яйцо, 2 сырых желтка, соль, сахар, перец по вкусу.

Подготовленную рыбу (крупную разрезать пополам) посолить и выдержать в прохладном месте в течение 1 часа. В кипящий пряный отвар опустить рыбу и варить приблизительно 20 минут.

Охладить до комнатной температуры, удалить кости и нарезать рыбу мелкими кусочками. Сложить в сотейник, хорошо смазанный маслом.

Свежие шампиньоны очистить, тщательно промыть, нарезать ломтиками и припустить. Репчатый лук нашинковать и пассеровать до готовности. На рыбу положить пассерованный лук

с грибами, сверху поместить кружочки вареного яйца.

Вокруг рыбы выложить обжаренный вареный картофель, нарезанный кружочками.

Залить блюдо соусом, сбрызнуть растопленным маслом и посыпать молотыми сухарями. Поставить в горячую духовку на 10-12 минут, но не более, так как соус начнет подниматься и, кроме того, могут свернуться желтки.

Приготовление соуса:

Растопить сливочное масло и развести в нем муку; полученную смесь влить в процеженный рыбный отвар, добавить лимонный сок, сахар, проварить в течение 5 минут, снять с огня и, непрерывно помешивая, влить сырые желтки.

Филе судака фаршированное (подкопченное)

1 кг рыбы, 1/4 батона белого хлеба, 2 яйца, 2 головка репчатого лука, 1 стакан молока, 3 ст. ложки сметаны, соль, перец, паприка по вкусу.

Подготовленную рыбу разделать на филе без костей, но с кожей. Острым ножом, положив филе на стол кожей вниз, срезать по всей его длине слой мякоти. Пропустить ее дважды через мясорубку вместе с размоченным в молоке черствым мякишем белого хлеба и репчатым луком. Заправить солью, молотым перцем, сырыми желтками и взбитыми белками. Осторожно перемешать.

На смазанный маслом небольшой противень выложить одну часть филе (кожей вниз), поверх него уложить фарш, накрыть второй частью. Рукой, смоченной холодной водой, сгладить, придав форму целой рыбы. Полить рыбу сметаной, и поставить в духовой шкаф или коптильню на 30 мин., периодически поливая ее соусом со дна посуды.

Судак, запеченный с картофелем

1 кг рыбы, 800 г картофеля, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 4 ст. ложки растительного масла.

Очищенную и промытую рыбу разрезать вдоль по хребту, потом нарезать поперек, посолить, поперчить, уложить куски на смазанную маслом сковороду. Сверху рыбу засыпать сырым картофелем, нарезанным

Правильное копчение и вяление рыбы 87

соломкой. По краям сковороды уложить тонкие ломтики картофеля. Посолить картофель, посыпать сначала мукой, а затем, полив рыбным бульоном, – толчеными сухарями, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовке.

Судак отварной с польским соусом

250 г судака, 5 морковок, 5 головок репчатого лука, 50 г соуса, пучок зелени, соль, перец; 5 картофелин.

В сотейник положить судака, нарезанного кусками, залить горячей водой, добавить овощи и специи, довести до кипения и варить на медленном огне 15 минут. Отваренные куски судака положить на блюдо, сбоку уложить отварной картофель, полить рыбу польским соусом. Блюдо украсить зеленью.

Судак, отваренный в пергаменте

700 г рыбы, 2 морковки, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки лимонного сока, 2 ст. ложки масла.

Филе судака нарезать на куски, на 5 минут залить соленой водой, затем вынуть, дать стечь воде. На пергаментную бумагу положить рыбное филе. Поверх рыбы положить масло, смешанное с перцем, натертую морковь и мелко нарезанный лук, сбрызнуть лимонным соком и посыпать зеленью. Затем сложить края бумаги в виде пакета, перевязать шпагатом, варить 15 минут на слабом огне.

Судак в белом вине

700 г филе судака, 1 стакан белого сухого вина, 300 г свежих грибов, 1 ст. ложка муки, 1 яйцо, 200-250 г белого хлеба, 4 ст. ложки масла.

Филе судака нарезать на куски. Уложить вместе с ломтиками грибов в кастрюлю, посолить, поперчить, влить белое вино и 0,75 стакана бульона. Варить рыбу 15-20 минут. Мякиш булки, нарезанный ломтиками, поджарить на масле.

При подаче на стол положить на блюдо ломтики хлеба и на каждый из них – кусок рыбы, на который уложить грибы. Залить рыбу белым соусом. Гарнировать салатом или вареным картофелем.

Судак, тушенный в сметане

700 г судака, 3 моркови, 1 головка репчатого лука, корень петрушки, 5 ст. ложек сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, лавровый лист, соль, паприка.

Филе нарезать кусочками, уложить в сотейник на слой овощей, добавить специи, рыбный бульон и тушить 15 минут, затем добавить сметану и довести до готовности на слабом огне.

Солянка рыбная (копченая)

500 г судака горячего копчения, 50 г сливочного масла, 400 г тушеной капусты, 40 г репчатого лука, 100 г сыра, зеленый лук,

лимон, соль по вкусу.

Приготовить тушеную капусту. Мякоть судака отделить от костей и нарезать кусочками.

На смазанный жиром противень положить половину тушеной капусты, на ней разместить кусочки рыбы, все покрыть слоем оставшейся капусты. Поверхность капусты разровнять, посыпать тертым сыром, сбрызнуть сливочным маслом и запечь в духовке.

Готовую солянку посыпать зеленым луком, украсить маслинами и лимоном.

Окунь, тушенный в сметане

700 г рыбы, 4 ст. ложки сливочного масла, 1,5 стакан сметаны, 8 картофелин, зелень петрушки и лука; соль, молотый перец по вкусу.

Очищенную, промытую рыбу разделать на филе, порезать кусочками, посолить и посыпать перцем. Картофель обжарить, положить в кастрюлю с рыбой, залить маслом, сметаной и тушить до готовности в закрытой посуде. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

Окунь, запеченный с овощами

500 г рыбы, 100 г сыра, 2 моркови, по 2 корня петрушки и сельдерея, 2 стебля лука-порея, 2 головки репчатого лука, 2 ст. ложки топленого масла, 2 ст. ложки томата-пюре, 1 ст. ложка сливочного масла; соль, молотый перец по вкусу.

Нарезать филе окуня кусочками, посолить, поперчить. Нарезать тонкой соломкой морковь, петрушку, сельдерей, лук-порей, репчатый лук. Хорошо смазать топленым маслом сотейник, положить рыбу и посолить.

Поверх рыбы выложить слегка обжаренные овощи, после чего и влить несколько ложек томата-пюре, разбавленного горячей водой. Запечь в духовом шкафу. За 5 минут до окончания запекания добавить разделанное на кусочки сливочное масло и тертый сыр. Сверху посыпать измельченной зеленью.

Это блюдо можно приготовить и с грибами (шампиньонами). В этом случае грибы обжариваются в майонезе или сметане и готовые выкладываются на рыбу, а сверху посыпаются сыром без сливочного масла.

На гарнир подать рассыпчатую рисовую или гречневую кашу. Это блюдо можно использовать и как холодную закуску, но в этом случае его готовят на растительном масле, лучше оливковом.

Окунь, запеченный с грибами и рисом

1 кг рыбы, 10 белых грибов, 2 головки репчатого лука, 1 стакан риса, 2 яйца, 2 ст. ложки молотых сухарей, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, зелень петрушки и лука, соль по вкусу.

Снять с подготовленной рыбы филе с кожей, но без костей, посолить.

Очистить, тщательно промыть и нарезать ломтиками белые грибы. Потушить их со сливочным маслом, не добавляя жидкости. Мелко нашинковать репчатый лук и слегка обжарить в масле. Сварить рассыпчатый рис. Смешать грибы с луком и рисом, добавить рубленые яйца, заправить мелко нашинкованной зеленью петрушки, солью и хорошо перемешать. Выложить на небольшой противень, смазанный маслом, филе рыбы, поверх него положить начинку и прикрыть вторым филе. Смазать сверху сметаной, посыпать сухарями. Запечь в духовом шкафу.

Готовую рыбу разделить на противне кусками, осторожно переложить на блюдо. Отдельно подать салат из свежих помидоров и огурцов или зеленый салат.

Окуни жареные

1 кг рыбы, 2 ст. ложки муки, 2 яйца, 1 стакан молотых сухарей, 2.5 ст. ложки растительного масла, 3-4 листика салата, 1,5 лимона; соль по вкусу.

Рыбу очистить, удалить спинные плавники, отрезать головы и хвосты и через отверстие у головы выпотрошить и тщательно промыть. Посолить, запанировать в муке, окунуть в сырое яйцо и хорошо запанировать в молотых сухарях. Разогреть сковороду с растительным маслом и обжарить рыбу с обеих сторон на сильном огне. Выложить на блюдо, украсить зелеными листиками салата и кружками свежих помидоров и полить маслом.

Отдельно можно подать отварной или жареный картофель. Это блюдо можно приготовить и из мелких карасей. В этом случае на гарнир хорошо подать гречневую кашу.

Солянка из копченых окуней

600 г рыбы, 600 г тушеной капусты, 100 г сливочного масла, 150 г соленых огурцов, 70 г репчатого лука, 50 г белых сухарей, 80 г маслин, пол-лимона, 300 г соуса, зелень, соль.

Репчатый лук слегка обжарить. Окуней разделать на филе и нарезать порционными кусочками.

К готовой рыбе прибавить маслины и томатный соус. На сковороду уложить слой тушеной капусты, на нее рыбу, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в духовке 5-10 минут.

Подать к столу в горячем виде на той же сковороде. Украсить

ломтиками лимона и зеленью.

Морской окунь с бананами

400 г филе окуня, 2 банана, 3 ст. ложки сливочного масла, 100 г бекона, 1 луковица, 2 ст. ложки муки, 150 г молока, 100 г сыра, 30 г рубленых миндальных орехов, 100 г хереса, соль, перец.

Окуня вымочить в соленой воде, очистить и удалить кости. Слегка обжарить бананы в сливочном масле. Поджарить на сковороде ломтики бекона, снять их со сковороды и поджарить репчатый лук до мягкости. В сотейник выложить слоями рыбу и бананы, посолить, поперчить. На рыбу уложить ломтики бекона и лук.

Растопить в кастрюле сливочное масло, добавить муку, молоко, воду, в которой вымачивалась рыба и, помешивая, прогреть до загустения.

Затем добавить в соус сыр и херес, снять с огня и залить рыбу. Сверху посыпать оставшимся сыром и орехами. Запечь в горячей духовке до золотистой корочки.

Окунь, жаренный в тесте

600 г рыбы, 0,75 стакана муки, 1,5 стакана молока, 1 ст. ложка сливочного масла;

Для теста: 2 яйца, 200 г сливочного масла для жарения, лимон, перец, соль, паприка.

Для приготовления теста добавить в муку теплое молоко, сливочное масло, размешать, посолить и оставить на 15 минут. Яичные белки взбить в крепкую пену, добавить в тесто и осторожно перемешивать.

Филе окуней нарезать кусками, положить в эмалированную миску, добавить соль, перец, сбрызнуть лимонным соком и поставить в холодное место для маринования.

Разогреть на сковороде сливочное масло, обмакнуть в тесто каждый кусок рыбы и обжарить с обеих сторон.

На гарнир подается салат из свежих овощей. Блюдо украсить зеленью.

Налим отварной с томатным соусом

700 г рыбы, 7 шт. свежих грибов, лавровый лист, соль, перец.

Для соуса: 1 соленый огурец, 3 ст. ложки томата-пюре, 1 морковь, корень петрушки, 1 стакан бульона, пол-лимона, 100 г сливок, соль, перец.

Нарезанного порционными кусками налима посолить, поперчить, залить горячей водой, добавить свежих грибов, лавровый лист и отварить до готовности. Мелко нарезать овощи,

соленые огурцы очистить и нарезать ломтиками. Припустить в небольшом количестве воды.

Готовые грибы вынуть из бульона, нарезать тонкими ломтиками, смешать с овощами, добавить томат-пюре и немного бульона, заправить солью и сахаром. Соус подогреть, не доводя до кипения. Подать рыбу на стол, полив соусом, украсить ломтиками лимона, оливками и зеленью.

Омлет из копченого налима

600 г налима горячего копчения, 4 яйца, 6 ст. ложек молока, 3 ст. ложки пшеничной муки; соль, перец, паприка по вкусу.

Мякоть рыбы отделить от костей и нарезать небольшими кусочками. Яйца с молоком хорошо взбить. Рыбу уложить на горячую сковороду с растопленным жиром, залить смесью яиц и молока, посолить и поджарить.

Края омлета загнуть ножом с двух сторон к середине, придавая ему форму продолговатого пирожка. Перед подачей на стол омлет полить растопленным сливочным маслом.

Налим, запеченный в вине со сметаной

1 кг рыбы, 2 ст. ложки топленого масла, 1 стакан сухого белого виноградного вина, 1 стакан сметаны; соль по вкусу.

Подготовленную рыбу выпотрошить, промыть, натереть снаружи и внутри солью. Выложить на сковороду или маленький противень, смазанный жиром, и залить сверху растопленным маслом. Запечь в духовом шкафу, периодически поливая соком со дна посуды. Через 20 мин залить рыбу сухим белым виноградным вином. Еще через 15-20 мин добавить сметану и, подержав рыбу в духовке 5 мин, вынуть.

На гарнир подать салат из картофеля или свежих овощей. Это вкусное блюдо для праздничного стола можно приготовить из любой крупной рыбы.

Налим, жаренный с луком и картофелем

1 кг рыбы. 1 ст. ложки муки, 2 яйца, 0,5 стакана молотых сухарей, 2-3 головки репчатого лука, 8 картофелин, 3 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки или укроп; соль, молотый перец по вкусу.

Подготовленную рыбу нарезать средними кусками, посолить, поперчить и выдержать в прохладном месте в течение 30 мин. Обвалять в муке. Смочить рыбу в яйце и обвалять в молотых сухарях. Выложить на смазанную жиром сковороду и обжарить с обеих сторон.

Обжарить нарезанный соломкой сырой картофель. Сняв с

огня, посолить.

Мелко нашинковать репчатый лук, слегка обжарить на масле. В конце жаренья посыпать мукой, жарить еще 3-5 мин. Смешать картофель с луком, прогреть и выложить на блюдо.

Сверху поместить рыбу. Посыпать измельченной зеленью петрушки или укропа.

Налим тушеный

2 кг рыбы, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки растительного масла, 2 головки репчатого лука, 1 лимон; соль, молотый перец по вкусу.

Рыбу очистить, выпотрошить, хорошо промыть и просушить. Сделать на боках диагональные разрезы, посолить, поперчить, положить на сковороду со сливочным и растительным маслом, мелко нарезанным луком и поставить в разогретый духовой шкаф.

Готовую рыбу выложить на блюдо, украсить ломтиками лимона и полить жиром, в котором она тушилась.

Такое же блюдо можно приготовить из налима, линя, язя, камбалы, палтуса.

На гарнир – картофель.

Налим, тушенный с рисом

1 кг рыбы, 2 ст. ложки топленого масла, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 3 головки репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 600 г помидоров, 200 г риса, 1 стакан белого сухого вина, зелень петрушки; соль, молотый перец по вкусу, корица на кончике ножа.

Подготовленную рыбу нарезать порционными кусками без кости, посолить и поперчить. Положить в сотейник, добавить топленое к растительное масло, репчатый лук, нарезанный соломкой и слегка обжаренный, растертый с солью чеснок, нарезанные дольками помидоры, рис, предварительно отваренный в подсоленной воде до полуготовности Посыпать измельченной зеленью петрушки, влить белое вино, закрыть крышкой, поставить на сильный огонь. Через 10 мин уменьшить нагрев, снять крышку, выпарив жидкость наполовину, потушить. Выложить рыбу на блюдо.

На гарнир можно подать зеленый салат или маслины, огурцы. Вино можно заменить разведенной лимонной кислотой.

Налим, тушенный с баклажанами и помидорами

800 г рыбы, 1.5 ст. ложки муки, по 0.6 кг баклажанов и помидоров, 100 г растительного масла, зелень петрушки; соль, молотый перец, паприка по вкусу.

Рыбу нарезать некрупными кусочками (без костей). Посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить на сковороде в растительном масле.

Баклажаны очистить от плодоножек, нарезать кружочками, посолить, дать постоять 15 мин, после чего обсушить, обвалять в муке и обжарить на растительном масле. Помидоры разрезать пополам и обжарить.

Выложить в смазанный растительным маслом сотейник баклажаны; на них положить рыбу, а сверху – помидоры. Влить растительное масло и несколько ложек горячей воды. Закрыть сотейник крышкой и поставить на слабый огонь, тушить 25-30 минут.

Подать на стол в той же посуде, посыпав зеленью петрушки. На гарнир рассыпчатая рисовая каша.

Сом отварной

600 г филе сома, 1 л пряного отвара, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки или сельдерея, соль, перец горошком, лавровый лист, 1,5 стакана огуречного рассола.

Обработанную рыбу пластовать филе с кожей и костями, сделав на поверхности каждого куска 2-3 надреза. Приготовить пряный отвар: нарезанные овощи очистить, в воду добавить соль и специи, варить при слабом кипении 5-10 минут, затем влить огуречный рассол или уксус, можно добавить зелень и сладкий перец. В горячий пряный

Правильное копчение и вяление рыбы 99

отвар положить куски рыбы и варить при слабом кипении 12-15 минут.

Сом жареный

1 кг рыбы, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки муки.

Подготовленную рыбу посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить на сковороде с маслом. Перед подачей на стол полить рыбу маслом и посыпать зеленью. На гарнир подать жареный картофель, гречневую кашу, огурцы, помидоры.

Сом в белом вине

1 кг рыбы, 0,6 кг моркови, 2 луковицы, сельдерей, петрушка, 1 стакан воды, 2 стакана сухого белого вина, 150 г сливочного масла, перец, соль.

Морковь, петрушку, сельдерей, лук порезать тонкой соломкой. Слегка обжарить на сливочном масле, чтобы овощи стали мягкими. После этого влить стакан воды и белое вино, положить нарезанную порционными кусками рыбу, посолить,

поперчить. Довести до готовности.

На гарнир подать отварной картофель.

Сом, жаренный с помидорами

200 г сома, 10 г муки, 15 г топленого масла, 150 г помидоров.

Разделанного сома без кожи и костей нарезать на куски, посолить, поперчить, запанировать в муке и пожарить. Свежие помидоры разрезать пополам, удалить семена, посолить, поперчить и обжарить. По вкусу посыпать тертым сыром.

Жареные куски сома положить на блюдо, на рыбу выложить помидоры с сыром и посыпать зеленью.

Копченый сом, запеченный с картофелем

400 г сома горячего копчения, 300 г гарнира, 150 г соуса, 50 г сыра, 2 ст. ложки молотых сухарей, 10 г сливочного масла.

Мякоть рыбы без костей положить на середину порционной сковороды, вокруг уложить кружочки отварного картофеля, посыпать солью, залить белым соусом, посыпать тертым сыром и сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

Подавать на этой же сковороде или в форме для запекания.

Сом, запеченный с кабачками

600 г рыбы, 3 ст. ложки растительного масла, 3 кабачка, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 50 г тертого сыра, 400 г сметанного соуса, соль, перец.

Подготовленную рыбу нарезать на куски, посолить, поперчить, запанировать в муке и обжарить. Положить в кастрюлю, покрыть ломтиками очищенных и обжаренных кабачков, залить сметанным соусом, посыпать сыром и запечь в духовке.

Блюдо подавать горячим. На гарнир можно подать салат из свежих овощей.

Сом по-московски

500 г сома, 20 г муки, 15 г жира, 50 г грибов, 1 яйцо, 300 г жареного картофеля, 30 г лука, 50 г сыра, 10 г сливочного масле, 150 г сметанного соуса.

На сковороду налить немного сметанного соуса и положить обжаренные куски сома. Сырой картофель нарезать кружочками, обжарить, уложить вокруг рыбы. На рыбу выложить пассерованный лук, обжаренные грибы, дольки вареного яйца, залить соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь.

Сом тушеный

1 кг сома, 100 г сливочного или растительного масла, 2 головки репчатого лука, 3 помидора или 2 ст. ложки томата-пюре, 100-150 г грибов, 1 ст. ложка измельченного укропа или зелени петрушки, 0,5 стакана рыбного бульона или сметаны; соль, молотый перец, тертый мускатный орех по вкусу.

Подготовленную целую рыбу, филе или порционные куски положить в смазанный жиром сотейник или неглубокую посуду. Посыпать солью, перцем, тертым мускатным орехом, измельченным луком и зеленью. Добавить ломтики помидоров или томат-пюре и мелко порезанные грибы. Подлить немного рыбного бульона. Посуду закрыть крышкой и тушить на плите или в духовом шкафу до готовности. Подавать блюдо рекомендуется в той же посуде, в которой оно готовилось.

На гарнир – отварной картофель, салат из свежих или консервированных овощей.

Сом паровой

300 г сома, 40 г шампиньонов, сельдерей, лук, петрушка, соль.

Рыбу отделить от костей и кожи, положить в посуду, смазанную жиром, затем подлить немного воды, добавить лук, сельдерей, петрушку, лавровый лист, соль, перец, накрыть плотно крышкой и припускать при слабом кипении.

При припускании для улучшения вкуса можно добавить белое сухое вино, шампанское, шампиньоны или отвар от них.

Жерех, жаренный в сухарях

1 кг рыбы, 1/3 стакана молока, лимон, 2/3 стакана сухарей, 1 яйцо, 3 столовые ложки муки, 120 г растительного масла, зелень петрушки 15г, перец молотый, соль, картофель 1 кг.

Разделанную рыбу промыть, высушить, на салфетке присолить, поперчить, обвалять в муке. Затем смочить яйцом, разведенным молоком, запанировать в сухарях. Рыбу обжарить в растительном масле. Выложить на разогретое блюдо.

Гарнир – пюре, украшенное мелко нарезанной зеленью петрушки.

Жерех, запеченный с картофелем и луком

500 г рыбы, 600 г картофеля, 1 головка репчатого лука, 500 г белого соуса, 30 г панировочных сухарей, 60 г подсолнечного масла, молотый перец, петрушка, сельдерей.

Очищенную и промытую рыбу нарезать на порционные куски. Положить на смазанную маслом сковороду, посыпать солью и перцем, добавить тонко нарезанный, слегка обжаренный

репчатый лук, закрыть ломтиками сырого картофеля, залить белым соусом, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запекать 30-40 мин. в духовом шкафу.

Готовую рыбу посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или сельдерея.

Солянка из жереха на сковородке

500 г рыбы, 600 г тушеной капусты, 60 г растительного масла, 120 г соленых огурцов, 1 луковица, 15 г сухарей, 60 г маслин, 1/2 лимона, 250 г соуса, зелень.

Филе жереха нарезать порциями, сложить в кастрюлю, прибавить нарезанные ломтиками соленые огурцы, очищенные от семян и кожуры, обжаренный лук, долить немного бульона и припустить.

К готовой рыбе прибавить маслины и томатный соус. На сковороду положить слой тушеной капусты, на нее припущенную рыбу с соусом и гарниром, закрыть все капустой, разровнять поверхность, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запечь. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

Жерех в томате

500 г рыбы, 70-80 г томатной пасты, 2 луковицы, I ч. ложка сахара, соль, перец, 2-3 ст. ложки растительного масла.

Филе жереха нарезать порционными кусками, положить в кастрюлю и залить приготовленным заранее томатным соусом, накрыть крышкой, поставить на слабый огонь и варить 30 минут.

Для соуса мелко нарезать и поджарить на растительном масле репчатый лук, добавить томатную пасту, соль, перец, сахар и довести до кипения.

Жерех пикантный

800 г рыбы, 2 луковицы, 2 моркови, 1 лимон, 1 стакан белого сухого вина, 1 чайная ложка меда, корень петрушки, соль, черный молотый перец.

Филе жереха нарезать кусками, натереть солью, сбрызнуть соком лимона и на 30 минут поставить в холодильник.

Репчатый лук нарезать кольцами, а морковь и корень петрушки соломкой. Поджарить все на растительном масле и уложить в кастрюлю.

На овощи положить рыбу, дольки лимона, посыпать перцем, влить белое вино и добавить чайную ложку меда. Закрыть крышкой и поставить в духовой шкаф на 40 минут.

Жереха также можно приготовить и в коптильне без добавления вина.

Угорь отварной

600 г угря, 4 горошины перца, 1 ст. ложка 3%-ого уксуса, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 1 луковица, лимон, соль, специи по вкусу.

Угря тщательно промыть, натереть солью, нарезать на куски, снять кожу. Вскипятить в кастрюле воду, положить лук, коренья, перец, соль, влить уксус и проварить. В полученный отвар уложить угря и отварить до готовности. Подавать горячим, украсить зеленью и ломтиками лимона.

Угорь под сливочным соусом

500 г угря, 2 моркови, по 2 корня петрушки и сельдерея, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка уксуса, перец горошком, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 150-200 г рыбного бульона, зелень, соль, корица на кончике ножа.

Подготовленного угря сварить с добавлением кореньев, лука, уксуса, перца, соли и корицы. В кастрюле растопить сливочное масло, добавить рыбный бульон, всыпать муку и, помешивая, проварить до загустения. В конце варки посолить, добавить зелень.

Угорь на гриле

400 г рыбы, соль, перец, специи.

Угря прокипятить, снять кожу, посолить, поперчить и жарить на гриле до готовности.

Угорь на вертеле

600 г рыбы, 40 г сливочного масла, 150 г репчатого лука, 40 г зелени, соль, перец, кориандр.

Для соуса: 200 г красного соуса, 50 г белого сухого вина, 15 г лимонного сока, 10 г зелени.

Угря хорошо промыть, снять кожу, обсушить, разрезать на куски и смазать растопленным маслом. Куски угря надеть на шампуры и жарить над углями (без пламени), периодически смазывая рыбу маслом. Когда угорь зарумянится, посыпать его солью, снять с шампура и полить соусом. Для приготовления соуса белое сухое вино влить в красный соус, вскипятить, добавить лимонный сок и зелень.

Угорь, жаренный на решетке

1 кг рыбы, 1 л рыбного бульона, 1 яйцо, 150 г овощей для отвара, 80 г уксуса, 100 г сливочного масла, 350 г майонеза, соль.

Подготовленного угря промыть и нарезать на порционные

куски. Вскипятить рыбный бульон, добавить в него морковь, корни петрушки и сельдерея, лук, положить куски угря, влить уксус и варить до готовности.

Вынуть куски угря, окунуть в яйцо, запанировать в сухарях, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и поджарить на разогретой решетке над углями.

К блюду подать соус майонез, свежие огурцы, помидоры и зеленый салат.

Угорь запеченный

1 кг рыбы, 4 ст. ложки сливочного масла; соль, перец, специи по вкусу.

Угря выпотрошить, тщательно промыть, натереть солью снаружи и внутри, выдержать в прохладном месте в течение 30 минут, после чего обсушить чистой тканью, хорошо смазать маслом, выложить на противень и запечь в духовом шкафу, поливая время от времени стекающим жиром.

На гарнир подать отварной поджаренный картофель, свежие огурцы и помидоры. Для этого блюда лучше отбирать мелких угрей, так как их можно не очищать от кожи.

Угорь, запеченный с маринованным красным перцем и луком

800 г рыбы, 2 ст. ложки муки, 2 головки репчатого лука, 250-300 г красного маринованного перца, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 ст. ложки растительного масла; соль, сахар, молотый перец по вкусу.

Подготовленную рыбу нарезать некрупными кусочками (без кости). Посолить, поперчить, запанировать в муке и поджарить на растительном масле. Маринованные стручки сладкого перца ошпарить кипятком, освободить от кожицы и изрубить.

Мелко нашинковать репчатый лук, слегка обжарить на растительном масле, через 5 минут добавить на сковороду нарезанный красный перец, жарить еще 5 мин, после чего посыпать мукой и жарить все вместе 3-5 минут. Разбавить горячей водой (1/3 стакана), прокипятить, снять с огня, заправить солью, сахаром, сливочным маслом. Влить в сотейник немного растительного масла, положить рыбу, залить приготовленным соусом, посыпать сухарями. Запечь в духовом шкафу.

На гарнир подать жареный картофель.

Форель с белыми грибами

1 кг форели, 600 г свежих белых грибов, 6 луковиц-шалот, 60 г сливочного масла, 3-4 ст. ложки растительного масла, 200 г

белого вермута, 200 г белого сухого вина, 300 г сметаны, 2 ст. ложки лимонного сока, петрушка, соль, перец.

Рыбу разделать на филе с кожей без реберных костей. Если рыба крупная, разрезать филе вдоль на две части.

Ножки грибов обрезать, не мыть их, почистить ножом и нарезать ломтиками.

Каждое филе форели посолить и поперчить, закатать в трубочку и перевязать ниткой, чтобы трубочка не раскручивалась.

Приготовить филе на пару. Если нет специальной кастрюли, то на дно обычной кастрюли налить воды, посолить и довести ее до кипения. На кастрюлю установить дуршлаг с рыбой так, чтобы он не касался кипящей воды. Накрыть крышкой и варить 8-10 минут.

Соус: очистить и нарезать лук, положить в маленькую кастрюлю с разогретым сливочным маслом и поставить на средний огонь. Когда лук станет прозрачным, влить вермут и белое вино. Выпарить на 2/3, потом добавить сметану, и упарить еще наполовину.

Растительное масло и остатки сливочного разогреть на сильном огне, опустить в него грибы и обжарить до готовности.

Рыбу выложить на подогретые тарелки, сняв аккуратно нитки. Вокруг разложить грибы. Приправить соус солью, перцем и лимонным соком, и полить им рыбу.

Украсить блюдо зеленью петрушки и подать на стол.

Жареная форель

1 кг рыбы, 1 стакан 3%-ого уксуса, 1,5 головки репчатого лука, лавровый лист, соль.

Для соуса: 1 ст. ложка готовой горчицы, 0,5 ст. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 желтка, лимонный сок, соль, сахар, перец.

Очистить, выпотрошить форель, обрезать плавники, вымыть, обтереть рыбу, затем окунуть в холодное соленое молоко, обвалять в муке, посолить и посыпать перцем по вкусу с обеих сторон и обжарить в разогретом масле.

Готовую рыбу выложить на подогретую тарелку, сбрызнуть лимонным соком и растопленным сливочным маслом, посыпать петрушкой.

Форель отварная

Подготовить форель, промыть, выложить в кастрюлю, залить теплым, но не горячим уксусом, выдержать 15-20 минут. В рыбный котел положить подготовленную целую рыбу, влить воду, немного уксуса, в котором выдерживалась рыба, добавить

репчатый лук, лавровый лист, соль. Варить на небольшом огне до готовности, следя за тем, чтобы рыба не переварилась.

Снять с огня, осторожно выложить рыбу на блюдо. Вокруг положить отварной картофель. Посыпать зеленью. Отдельно подать горчичный соус.

Форель пряная

600 г рыбы, 1 стакан сухого белого вина, 2 шт. гвоздики, 1 морковь, 1 луковица, 20 г сливочного масла, лимон, лавровый лист, соль, перец, тмин, шафран.

Подготовленную форель отварить. Очистить и нарезать лук и морковь. Растопить сливочное масло на сковороде, обжарить на нем овощи, посолить, поперчить, добавить гвоздику, лавровый лист, влить белое вино и вскипятить. Опустить форель в полученный соус и проварить 10 минут. Перед подачей на стол форель можно украсить ломтиками лимона.

Форель в фольге

2 форели, 50 г сливочного масла, 200 г шампанского, 200 г сливок, соль, специи.

Обработанную форель посолить, поперчить, сдобрить специями, положить на противень, смазанный сливочным маслом, влить шампанское и накрыть фольгой, смазанной маслом. Противень поставить в разогретую духовку на 15 минут. Периодически поливать соусом из рыбы. Затем вынуть из духовки, соус процедить и ввести в него сливки. Довести соус до кипения, посолить, поперчить, добавить сливочное масло.

Перед подачей на стол полить форель соусом, украсить зеленью.

Форель, жаренная с молодым картофелем

1 кг рыбы, 4 ст. ложки топленого масла, 1.5 ст. ложки муки, 1 кг молодого картофеля, 1 стакан сметаны, зелень петрушки, лука и укропа, листья салата; соль по вкусу.

Подготовленную рыбу выпотрошить, тщательно промыть, обсушить в чистой ткани, посолить, запанировать в муке. Хорошо разогреть с топленым маслом сковороду, выложить в нее рыбу, обжарить. Затем поставить в духовой шкаф и довести до готовности. Очищенный молодой картофель отварить в подсоленной воде до полуготовности. Слить воду, посыпать картофель мелко нашинкованной зеленью петрушки или укропом, залить сметаной и на маленьком огне довести до готовности.

Выложить рыбу на блюдо, вокруг нее положить картофель,

украсить листьями салата. Рекомендуется выбирать мелкий молодой картофель и не разваривать его.

Форель тушеная

3 форели, 50 г лука-шалота, лимон, 200 г сухого белого вина, соль, перец, специи.

Подготовленную рыбу уложить на противень на слой мелко нарезанного лука-шалота. Посолить, поперчить, полить белым вином и лимонным соком. Поставить противень в духовку и тушить на среднем огне 20 минут (**фото 15**).

Перед подачей на стол украсить зеленью и дольками лимона.

Фото 15. Ломтики тушеной форели домашнего приготовления

Форель, запеченная с яйцом

500 г форели, 40 г топленого масла, 1 яйцо, перец, соль, пучок зелени, корица на кончике ножа.

Подготовленную рыбу распластать, не разрезая спинки. Жарить в масле с обеих сторон на порционной сковороде до образования золотистой корочки. Готовую рыбу залить взбитым яйцом, смешанным с корицей и запекать в духовке 3-5 минут. Подают на той сковороде, посыпав зеленью.

Лещ, отваренный в пергаменте

1 кг рыбы, 3 морковки, 3 луковицы, 4 ст. ложки масла, 2 ст.

ложки лимонного сока, соль, перец, эстрагон.

Подготовленного леща разделать на филе, нарезать кусочками, вынуть и обсушить. Пергаментную бумагу смазать маслом, положить куски леща, обмазать рыбу маслом, поперчить, сверху положить натертую морковь и лук, сбрызнуть лимонным соком и посыпать зеленью. Затем сложить края бумаги в виде конверта, перевязать шпагатом, опустить в кипящую воду и варить 20 минут на слабом огне.

Готовую рыбу вынуть из пакета. На гарнир подать отварной картофель.

Лещ запеченный

1 кг рыбы, 2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки масла; соль по вкусу.

Очистить, выпотрошить и тщательно промыть рыбу. Посолить снаружи и внутри и выдержать в прохладном месте 1 час, после чего обсушить и посыпать мукой.

Выложить рыбу на небольшой противень, предварительно смазав ее размягченным сливочным маслом, запечь в духовом шкафу. Готового леща подать в горячем виде. Вокруг уложить жареный картофель.

Отдельно можно подать зеленый салат или свежие огурцы.

Для приготовления этого блюда лучше всего брать крупных лещей.

Лещ, запеченный в грибном соусе со свежей капустой

800 г рыбы, 1 кг белокочанной капусты, 50 г сушеных белых грибов, 2 ст. ложки топленого масла, 1 головка репчатого лука, 1 лавровый лист, 3-5 горошин душистого перца, 1 стакан сметаны; соль, сахар, молотый перец по вкусу.

Отварить в небольшом количестве воды сушеные грибы, вынуть их из отвара, нарезать ломтиками, обжарить.

Белокочанную капусту нашинковать, залить грибным отваром, добавить топленое масло, закрыть посуду крышкой и тушить 40-50 мин, после чего добавить измельченный и слегка обжаренный репчатый лук, сахар, лавровый лист, перец. Тушить до готовности.

Подготовленную рыбу нарезать, посолить, поперчить и подрумянить на разогретом масле с обеих сторон. Смазать сотейник жиром, выложить в него капусту, поверх нее положить рыбу, посыпать грибами, полить сметаной и запечь в духовом шкафу.

Подавать в горячем виде.

Запеченный лещ в сметанном соусе

300 г леща, 30 г жира, 30 г сливочного масла, 300 г гарнира, 300 г соуса, мука, соль, перец, паприка.

Порционные куски рыбы с кожей и костями, посыпать солью, перцем, запанировать в муке и обжарить.

Готовый кусок рыбы положить в порционную сковороду, смазанную жиром. Вокруг расположить кружочки вареного картофеля, все залить сметанным соусом, запечь в духовом шкафу.

Перед подачей на стол готовое блюдо посыпать зеленью.

Лещ жареный

700 г филе леща, 100 г молока, 1 яйцо, 150 г молотых сухарей, 2 ст. ложки муки, жир для жарения, соль, перец.

Филе леща промыть, обсушить, посолить, поперчить, обвалять в муке, смазать яично-молочной смесью и запанировать в сухарях. Жарить на сковороде в горячем жиру.

Готовую рыбу уложить на блюдо, отдельно подать горячий томатный соус.

В качестве гарнира подают жареный картофель, рассыпчатую гречневую кашу или тушеную капусту.

Лещ по-белорусски

1 крупный лещ, 3 ст. ложки соли.

Леща тщательно промыть. Для приготовления этого блюда рыбу не надо потрошить и очищать от чешуи. Натереть рыбу крупной солью с обеих сторон, уложить на противень и поставить в духовку на 20 минут. Затем перевернуть леща на другую сторону и запекать еще 20 минут.

Подать к столу с овощным салатом и отварным картофелем.

Сазан по-русски

300 г сазана, специи, соль, сельдерей, зелень петрушки, репчатый лук, 200 г гарнира, 100 г соуса.

Порционные куски рыбы с кожей и реберными костями положить в посуду, с наклоном один на другой. Налить бульон или воду, чтобы рыба была залита на треть, добавить соль, специи, сельдерей, зелень, репчатый лук и, плотно накрыв крышкой, припустить на плите в течение 10-15 минут при очень слабом кипении.

Припущенный кусок сазана положить в глубокое блюдо, рядом уложить горячий отварной картофель и залить томатным соусом. Рыбу можно украсить кружочками очищенного лимона и раковой шейкой, кре-вет-ками или крабами.

Сазан в красном маринаде

150 г филе сазана, 60 г моркови, 15 г корня петрушки, 20 г репчатого лука, 20 г растительного масла, корица на кончике ножа, соль.

Филе сазана нарезать на порции, обвалять в муке, обжарить на растительном масле.

Лук и коренья нашинковать соломкой, пассеровать на растительном масле вместе с томатом и специями, затем добавить рыбный бульон и довести до готовности, после чего заправить сахаром и уксусом по вкусу.

Полученным маринадом залить обжаренную рыбу, прокипятить, остудить.

Сазан под белым маринадом

200 г филе сазана, 100 г моркови, 30 г корня петрушки, 50 г репчатого лука, лавровый лист, перец, эстрагон, соль, 0,5 стакана уксуса, 1 стакан бульона, 3-5 шт. гвоздики, сахар.

Подготовленную рыбу посолить, поперчить, обвалять в муке, поджарить на растительном масле, охладить и залить маринадом.

Для приготовления маринада нарезать соломкой морковь, корень петрушки и лук, сложить в кастрюлю и слегка поджарить, затем добавить лавровый лист, гвоздику, перец горошком, соль, сахар, эстрагон, влить уксус. Маринад вскипятить и охладить. В глубокое блюдо уложить слоями рыбу, залить маринадом и оставить на 3-4 часа.

На гарнир можно подать свежие овощи, отварной или жареный картофель. Украсить зеленью и яблоками.

Сазан, запеченный со сладким стручковым перцем

1 кг рыбы, 350-400 г сладкого стручкового перца, 4 ст. ложки томата-пюре, 4 ст. ложки подсолнечного масла, 1.5 ст. ложки молотых сухарей; соль, молотый перец по вкусу.

Подготовить, выпотрошить и тщательно промыть рыбу, посолить, поперчить. Подготовленные стручки перца освободить от зерен (иначе блюдо приобретет жгучий вкус), нарезать тонкой соломкой стручки сладкого перца и слегка обжарить их на растительном масле.

Заложить перец в брюшко рыбы. На дно сотейника влить растительное масло и положить томат-пюре, хорошо прогреть и выложить рыбу. Посыпать ее молотыми сухарями и сбрызнуть маслом. Запечь в духовом шкафу.

На гарнир подать жареный или отварной картофель, гречневую кашу.

Сазан, запеченный с помидорами и зеленью

1 кг рыбы, 10 помидоров, 3 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 0,5 стакана растительного масла, панировочные сухари; молотый перец, соль по вкусу.

Подготовленные тушки рыбы посолить внутри и снаружи. Свежие помидоры очистить от кожицы, разрезать пополам, удалить семена, посыпать солью, перцем и поджарить на растительном масле.

На сковороду, смазанную маслом, положить куски рыбы, сверху уложить помидоры, измельченную зелень петрушки и поперчить. Полить маслом, посылать сухарями и запечь в духовом шкафу.

На гарнир подать жареный картофель.

Сазан фаршированный

1 кг рыбы, 1 л воды, 150 г пшеничного хлеба, 1 яйцо, 150 г репчатого лука, 1 небольшая свекла, 150 г моркови, 1 лавровый лист, 12 горошин черного перца, 1 стакан молока, соль, перец, кориандр по вкусу.

Очищенную от чешуи рыбу обезглавить, через образовавшееся отверстие вынуть все внутренности и тщательно промыть рыбу от сгустков крови. Голову, освобожденную от жабр, и хвост сложить в кастрюлю, добавить нарезанные ломтиками морковь, свеклу, репчатый лук, соль, перец горошком, кориандр, залить холодной водой, поставить на огонь. Варить 30-40 минут.

Рыбу нарезать кусками. Ножом с острым тонким кончиком осторожно вырезать мякоть. Пропустить через мясорубку мякоть вместе с репчатым луком и размоченным в молоке пшеничным хлебом. Фарш посолить и добавить яйцо.

Заполнить этим фаршем подготовленные куски рыбы, заглаживая каждый кусок, смачивая руки холодной водой. Опустить в кипящий отвар. Варить приблизительно 50-60 минут с открытой крышкой.

Сложить на блюдо в виде целой рыбы. Украсить ломтиками моркови и свеклы. Охладить.

Жареный карп

600 г карпа, 60 г чеснока, 150 г растительного масла, соль, перец, специи, зелень.

Очищенную и промытую рыбу нарезать порционными кусками. Натереть каждый кусок растертым с солью чесноком и обжарить с обеих сторон на растительном масле. По желанию перед жаркой обвалять куски рыбы в муке.

На стол подают с отварным картофелем, посыпав рубленой

зеленью.

Карп, запеченный в духовке

500 г карпа, 60 г копченого сала, 50 г сметаны, 200 г картофеля, 40 г муки, 20 г сливочного масла, 3 г паприки, 40 г помидоров, 20 г сладкого перца, мука, соль, специи по вкусу.

Разделанную на филе рыбу нарезать на куски сделать неглубокие надрезы и нашинковать тонкими ломтиками копченого сала, посыпать солью и паприкой. На смазанный маслом противень уложить нарезанный кружочками, отваренный до полуготовности картофель, на который положить рыбу, сверху положить нарезанные помидоры, сладкий перец, лук. Полить маслом, сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

Карп в белом вине с овощами

1 кг рыбы, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, 2 головки репчатого лука, 200 г кольраби, 500 г белого сухого вина, соль, перец, специи по вкусу.

Обработанную рыбу нарезать порционными кусками. Нарезать тонкой соломкой морковь, сельдерей, петрушку, кольраби и репчатый лук. Обжарить на сливочном масле в сотейнике, не подрумянивая, чтобы овощи были достаточно мягкими. Влить в сотейник белое сухое вино и положить куски рыбы, посолить, поперчить, довести до кипения. Варить на слабом огне до готовности. Готовую рыбу вместе с овощами выложить на блюдо. Можно залить ее выпаренным отваром.

На гарнир подать гренки, поджаренные на сливочном масле.

Запеченный карп, фаршированный квашеной капустой

1 кг рыбы, 4 стакана квашеной капусты, 1,5 головки репчатого лука, 3 горошины черного перца, 1.5 ст. ложки сливочного масла, 1,5 стакана сметаны, 2 желтка, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки тертого сыра, 2,5 ст. ложки молотых сухарей; соль, сахар по вкусу.

Положить в кастрюлю, отжатую от рассола квашеную капусту, мелко нашинкованный репчатый лук, черный перец, соль, сахар и сливочное масло. Тушить на небольшом огне, время от времени помешивая. Подготовленную рыбу выпотрошить и заложить в брюшко тушеную капусту, зашить белыми нитками.

На смазанную маслом большую сковороду или противень положить рыбу, залить сметаной, заправленной сырыми желтками и мукой. Посыпать рыбу тертым сыром и молотыми сухарями, сбрызнуть маслом. Запекать в духовом шкафу в течение 30 минут.

Готовую рыбу осторожно переложить на блюдо. Соус на противне развести 1 стаканом горячей воды, довести до кипения, процедить и подать отдельно в соуснике.

На гарнир подать отварной картофель. Если капуста слишком кислая, перед тушением ее нужно выложить в дуршлаг и промыть холодной водой.

Лосось запеченный

1 кг филе лосося, 1,5 ст. ложки сливочного масла, соль.

Рыбу почистить, вымыть, посолить и уложить на сковороду, смазанную жиром. Разогреть духовку до 180оС и запечь рыбу, периодически поливая образовавшимся соком.

На гарнир подать отварной картофель.

Картофельная запеканка с копченой рыбой

1 кг очищенного картофеля, 250 г копченой рыбы, 1 головка репчатого лука, 3-4 ст. ложки растительного масла, перец.

Очищенный картофель отварить в подсоленной воде. Рыбу очистить от кожи и костей, нарезать небольшими кусочками. Луковицу очистить и мелко порезать. Добавить рыбу и лук к картофелю, встряхнуть несколько раз кастрюлю. Поперчить и полить растительным маслом.

Это блюдо можно приготовить из любой рыбы горячего копчения.

Готовое блюдо подают с салатом из лука-порея и соленых огурцов.

Жюльен из копченой рыбы

500 г рыбы горячего копчения (сом, горбуша, судак), 1 ст. ложка сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 2 яйца, 3/4 стакана сметаны, зелень укропа, соль.

Рыбу очистить от кожи и костей, филе разделить на кусочки. Лук мелко порезать и обжарить в масле, добавить рыбу, перемешать и разложить в кокотницы. Яйца взбить до крутой пены, добавить сметану, нарезанный укроп и посолить. Подготовленной смесью залить рыбу и запечь в духовке.

Запеканка из копченой рыбы с макаронами

800 мл молока, 1 головка репчатого лука, 2 лавровых листа, 6 горошин черного перца, 200 г предварительно сваренных макарон, 50 г сливочного масла, 2 стебля лука-порея, 2 ст. ложки муки, 150 мл белого вина, 100 г панировочных сухарей, 150 тёртого сыра, 500 г копченой рыбы, соль.

В кастрюлю вылить молоко, положить лук, разрезанный на 4

части, лавровый лист и горошины черного перца, довести до кипения, убавить огонь и накрыть крышкой.

Соус:

растопить на сковороде сливочное масло, обжарить нарезанный порей, добавить муку и слегка ее обжарить.

Молоко процедить и медленно вылить на сковороду с луком и мукой, довести до кипения, время от времени помешивая. Добавить белое вино и соль.

Рыбу очистить от костей и разделать на филе. Смешать рыбу, макароны и соус и выложить в форму, смазанную маслом. Панировочные сухари смешать с тёртым сыром и посыпать сверху. Запекать в духовке при температуре 180оС 30 минут.

Запеканка из копченой форели и салаки

500 г филе салаки, 300 г форели холодного копчения, 200 мл сливок, 2 столовые ложки горчицы, зелень укропа, 1 чайная ложка соли, 1/4 чайной ложки белого перца.

Духовку прогреть до 200°С. Форму смазать маслом, дно посыпать солью. Филе салаки свернуть в рулеты и уложить в форму.

Копченую форель мелко нарезать и выложить поверх салаки.

Сливки смешать с горчицей, мелко нарезанной зеленью укропа, солью и перцем. Залить рыбу смесью и выпекать в духовке 20-30 минут. Можно готовить запеканку и в коптильне.

Осетрина, жаренная на вертеле

500 г осетрины, 2 ст. ложки растительного или сливочного масла, 3 некрупных помидора, 1 головка репчатого лука, пучок зеленого лука, пол-лимона, соль – по вкусу.

Филе без кожи и костей нарезать небольшими ровными кусочками, надеть на металлическую шпажку, посыпать солью, перцем, смазать маслом и жарить над раскаленными углями (без пламени) 10 минут, поливая жиром.

Готовую рыбу снять со шпажки, уложить на блюдо и сбрызнуть соком лимона. Гарнировать дольками помидоров, кольцами репчатого лука, полосками зеленого лука длиной 4– 5 см.

Шашлык из осетрины

1 кг осетрины (филе), 150 г белого сухого вина, 2 ст. ложки растительного масла, пол-лимона, 2 головки репчатого лука, 2 шт. сладкого перца, 4 помидора, перец черный молотый, лавровый лист, соль по вкусу.

Куски филе выдержать 1.5-2 часа в маринаде, приготовленном из вина, растительного масла, лимонного сока, репчатого лука, черного молотого перца и соли. Маринад слить, филе нарезать на порционные куски, а перец и помидоры – небольшими кубиками.

Нанизать на вертел в следующей последовательности: рыба, перец, рыба, помидор, лавровый лист, снова кусочек рыбы и т. д. Жарить на решетке или над раскаленными углями со всех сторон до румяной корочки. Так же жарят осетрину, белугу, стерлядь.

Шашлык из семги

500 г семги, 2 ст. ложки растительного масла, 1 стебель лука-порея (нарезать кусочками длиной 3 см), 10 головок репчатого лука, пучок укропа и петрушки, соль по вкусу.

Кусочки семги, репчатый лук, нарезанный кольцами, и лук-порей насаживаются на шампуры, смазываются маслом и жарятся на гриле.

P.S. Блюда, приготовленные из рецептов без использования компонентов копчености, напечатаны в книге отнюдь не случайно. Их роль очень существенна, так как они, являясь отборными деликатесами сами по себе, выполняют ряд важных функций:

– усиливают вкус копченостей;

– создают неотразимую вкусовую гамму, дополняя друг друга;

– являются диетической добавкой, необходимых для людей, страдающих язвенной болезнью.

notes

Notes